NV66F1733BS

Manuel d'utilisation

Manuel d’utilisation

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi ce four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

L’appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l’appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

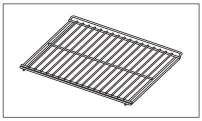
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds. (En fonction du modèle)



⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

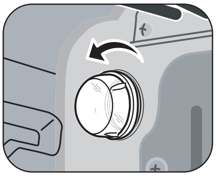
Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.
N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.
⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.
⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

⚠ **Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :**

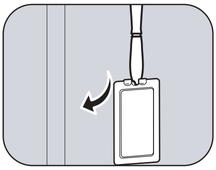
- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

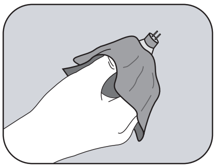
Éclairage arrière du four



1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d’une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l’ampoule par une ampoule spécial four de 25 W résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (selon le modèle)





1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.
2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W résistante à une température de 300 °C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt. Cela permet d'augmenter la durée de vie de l'ampoule lorsque vous la remplacez.

4. Remettez le cache en place.

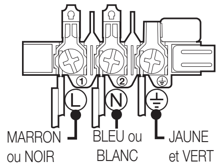
installation

⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

Branchement électrique

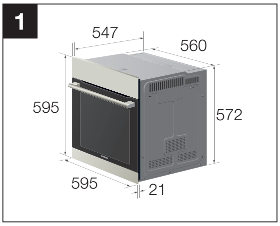


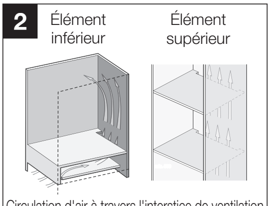
Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 2,5 mm^2) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

Installation dans l'élément

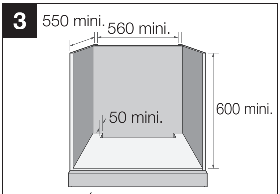
Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.



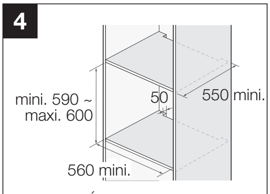


Circulation d'air à travers l'interstice de ventilation

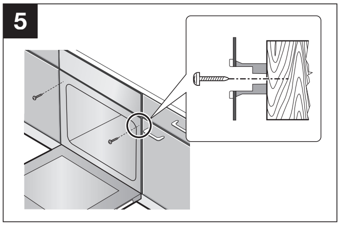
Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé. Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien. Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.



Élément inférieur



Élément supérieur



Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration. Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.

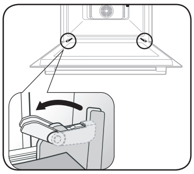
La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre. Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

nettoyage de la porte du four

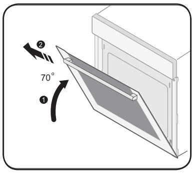
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous. la porte du four est lourde.

Retrait de la porte

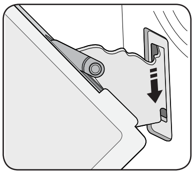
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.



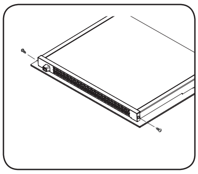
3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.



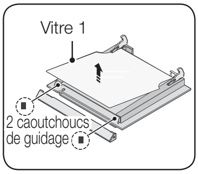
Retrait des vitres de la porte

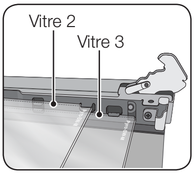
La porte du four est équipée de quatre vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

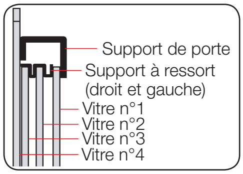
1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 et 3 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.







3. **3.** Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres 2 et 3 en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 10 minutes.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four (lampe ou illumination) ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four est éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

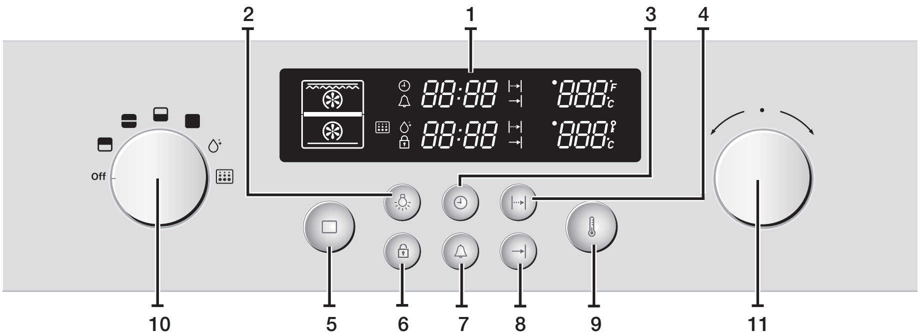
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

sommaire

fonctions du four

COMMANDES DU FOUR



1. Écran d'affichage

2. Bouton d'éclairage

3. Bouton Horloge

4. Bouton de réglage du temps de cuisson

5. Bouton du four

6. Bouton Sécurité enfants

7. Bouton Minuterie

8. Bouton de commande de fin de cuisson

9. Bouton de température

10. Bouton de sélection de la fonction de séparation

11. Molette de commande du temps/de la température

Le **bouton de sélection de la fonction de séparation** et le **bouton de commande de la durée/température** sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (selon les modèles.)

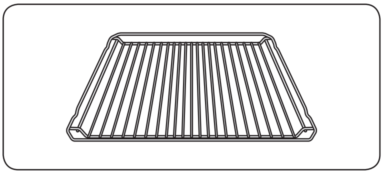
Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

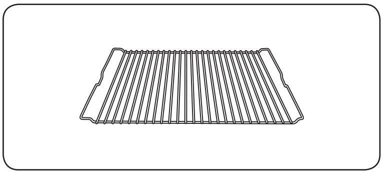
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

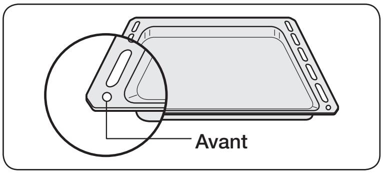
1. **Une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade. (selon le modèle)



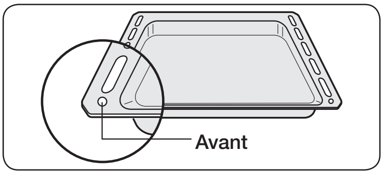
2. **Une grille métallique** pour le rôtissage. (selon le modèle)



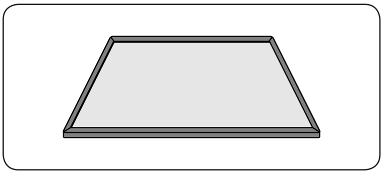
3. **Une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits. (selon le modèle)



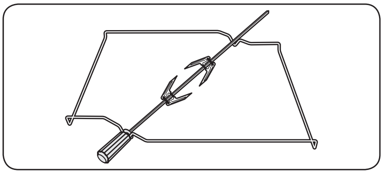
4. **Une lèchefrite** pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson. (selon le modèle)



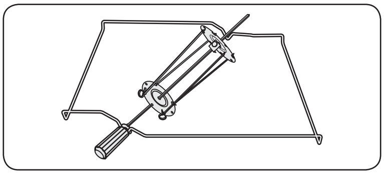
5. **Une plaque séparatrice** (selon le modèle) pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6. **Le tournebroche** (selon le modèle) se compose d'une broche, de 2 fourchons, d'une poignée amovible et d'un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.



7. **Tournebroche et brochette**.
(selon le modèle)



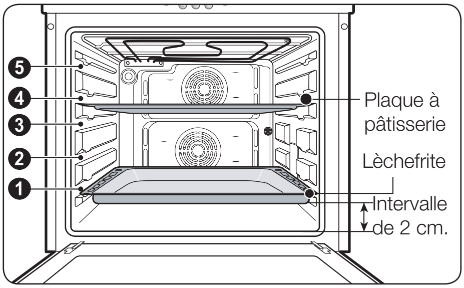
Utilisation

- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.

La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales. Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple Niveau 1 : Lèchefrite
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Évitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Utilisation des accessoires

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque séparatrice

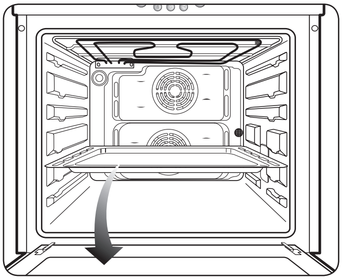
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



AVERTISSEMENT : Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.

Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

  Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

Inférieure à 105 °C	16 heures
De 105 °C à 240 °C	8 heures
De 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

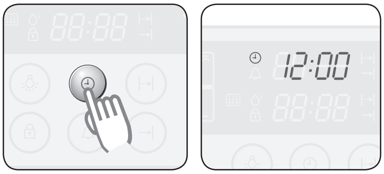
- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60 °C ou au bout de 22 minutes.

avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

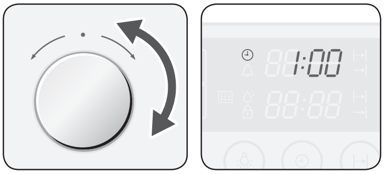
1. Appuyez sur le bouton **Horloge**. Les indications « ◷ » et « 12: » clignotent.



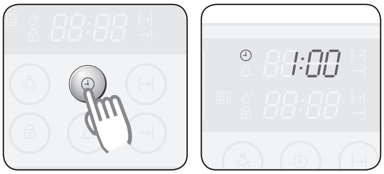
2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler l'heure actuelle.

   Exemple : pour régler 1h30.

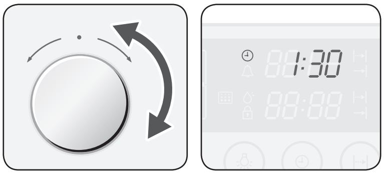
   - Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



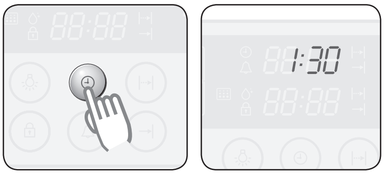
3. Appuyez sur le bouton **Horloge**. Les indications « ◷ » et « :00 » clignotent.



4. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « ◷ » clignotent.



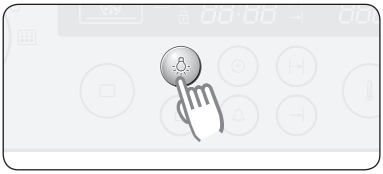
5. Appuyez sur le bouton **Horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « ◷ » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.



FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR



1. Appuyez sur le bouton **Lampe**.
   - **Modèles avec ampoule latérale**

1ère fois	Supérieur et Inférieur
2ème fois	Supérieur
3ème fois	Inférieur
4ème fois	Désactivé

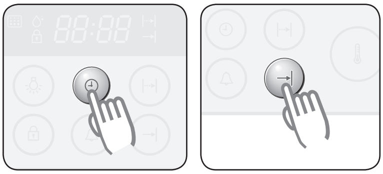
   - **Modèles sans ampoule latérale**

1ère fois	Activée
2ème fois	Désactivé

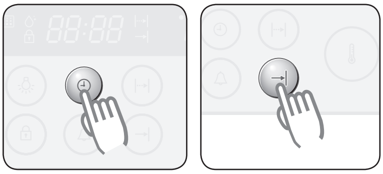
La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement. La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

1. Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Horloge** et **Heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

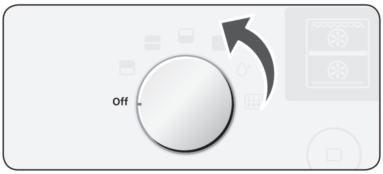


2. Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Horloge** et **Heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.



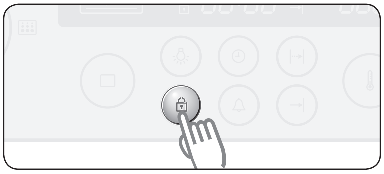
MISE HORS TENSION DU FOUR

Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** en position « **Off** » (Désactivé).

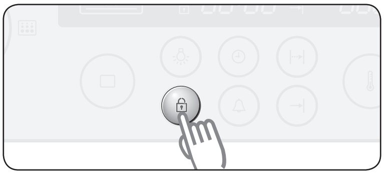


SÉCURITÉ ENFANTS

1. Appuyez sur les boutons **Sécurité enfants** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.



2. Appuyez sur les boutons **Sécurité enfants** et maintenez-les à nouveau enfoncés pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.



Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de sélection de la fonction de séparation** et le bouton de déverrouillage, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four :

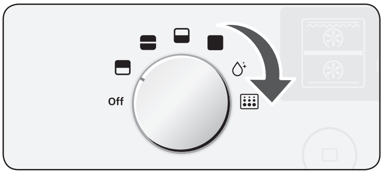
1. Ouvrez la porte. La lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

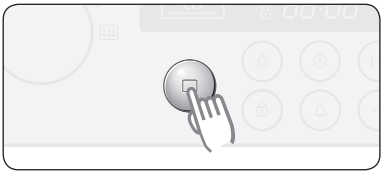
RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur « OFF » (DESACTIVE). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis tournez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

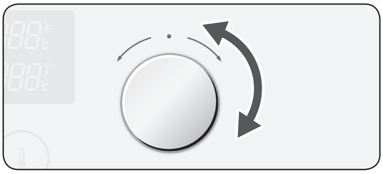
1. Tournez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



2. Appuyez sur le bouton **Four**.



3. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.



Mode	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Désactivé	**Off**	--	-	-
Supérieur		**1.** Cuisson par convection **2.** Chaleur par le haut + convection **3.** Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Double		Fonction de compartiments supérieur et inférieur	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes

Mode	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Inférieur		**1.** Cuisson par convection **2.** Chaleur par le bas + Convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Unique		**1.** Cuisson par convection **2.** Chaleur par le haut + Convection **3.** Cuisson traditionnelle **4.** Grand gril **5.** Petit gril **6.** Chaleur par le bas + Convection	N°	-
Nettoyage vapeur			N°	-
Auto-nettoyage		**1.** P -1 **2.** P -2 **3.** P -3	N°	-

Mode Supérieur

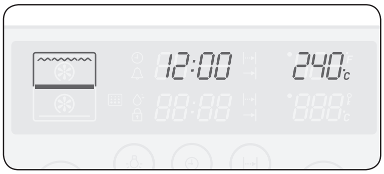
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



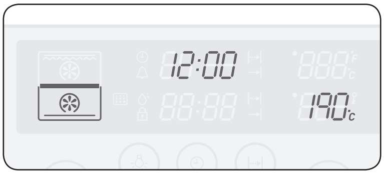
Grand gril

Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

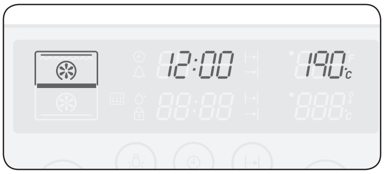
Mode Double

Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le bouton de sélection de la fonction de séparation pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

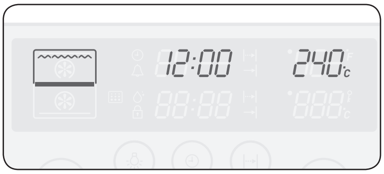
Mode Double 1 : le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le bouton Four ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection

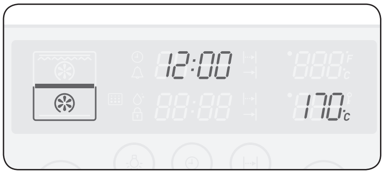


Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

Mode Double 2 : lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le bouton Four ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

Mode Unique



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



Cuisson traditionnelle



Grand gril



Petit gril

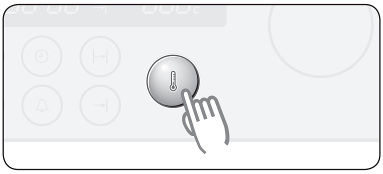


Chaleur par le bas + Convection

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

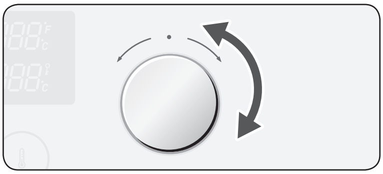
En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1. Appuyez sur le bouton **Température**.



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

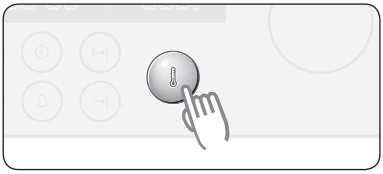
- Mode Unique (grand et petit gril) : 40-250 °C (40-300 °C)
- Mode Supérieur : 40 à 250 °C
- Mode Inférieur : 40 à 250 °C



La température peut être réglée pendant la cuisson.
Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.

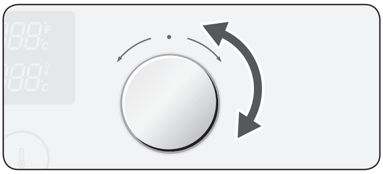
En mode Double

1. Appuyez sur le **bouton de température** (mode Supérieur). Appuyez deux fois sur le bouton **Température** (mode Inférieur).



2. Tournez la **molette de commande du temps/de la température** pour augmenter ou baisser la température par tranches de 5 °C.

- Mode Supérieur (grand gril) : 170-250 °C (200-250 °C)
- Mode Inférieur : 170 à 250 °C



La température peut être modifiée en cours de cuisson.

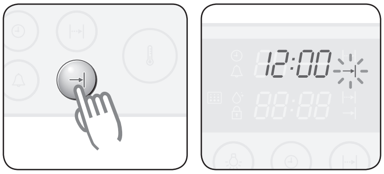
RÉGLAGE DE L’HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

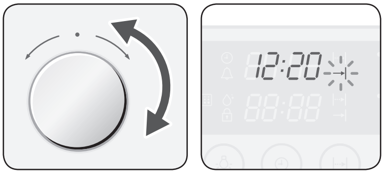
En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**.

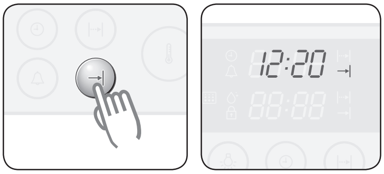
   Exemple : l'horloge indique 12h00.



2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.



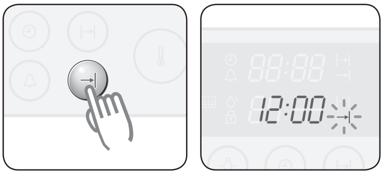
Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

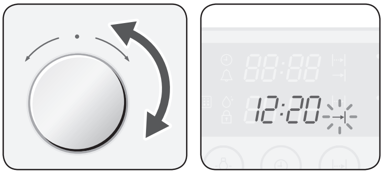
Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du bouton **Heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée/température**.

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Heure de fin de cuisson** (mode Inférieur).

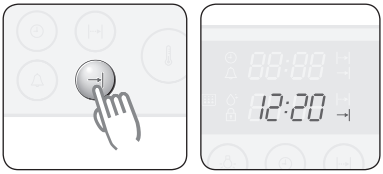
   Exemple : l'horloge indique 12h00.



2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.



Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

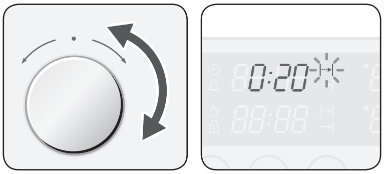
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.



2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

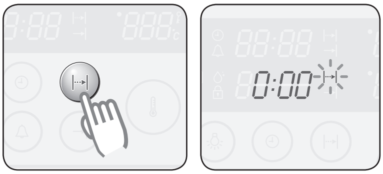


Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

En mode Double

Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée/température**.

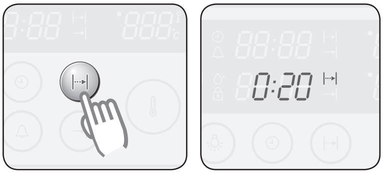
1. Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur).



2. Tournez le **bouton de commande de la durée/température** pour régler la durée de cuisson souhaitée.



3. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.



Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

NV66F1733BS_EF_DG68-00519A_FR.indd 26 04/07/2013 18:02:06

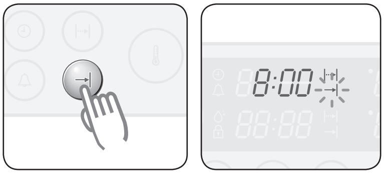
RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

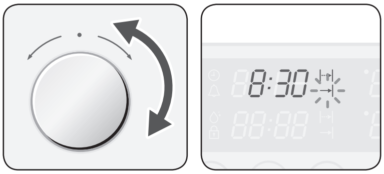
1. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**.

   Exemple : l'horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.

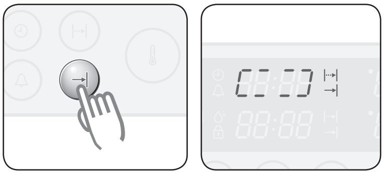


2. Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

   Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



3. Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**.
   Le symbole « [] [] » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.



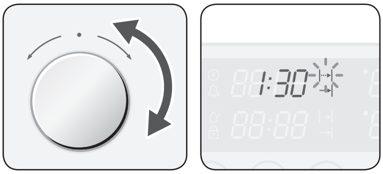
Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

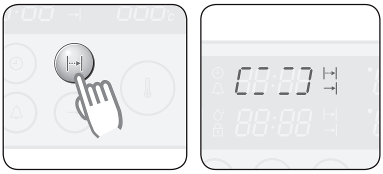
1. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
   Exemple : l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.



2. Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.
   Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

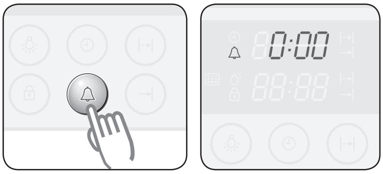


3. Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
   Le symbole «  » indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

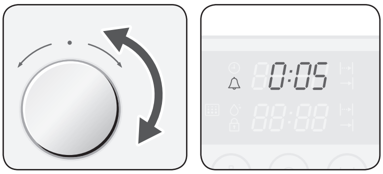


RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

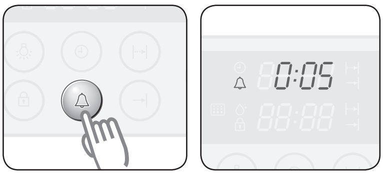
1. Appuyez une fois sur le bouton **Minuterie**. «  » clignote.



2. **Tournez le bouton de commande de la durée/température** pour régler le temps souhaité.
   Exemple : 5 minutes



3. Appuyez sur le bouton **Minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.



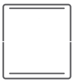
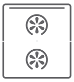
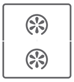
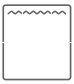
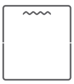
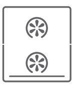
Appuyez sur le bouton **Minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.
Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

Mode	Description
	**Cuisson traditionnelle** Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	**Chaleur par le haut + Convection** Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	**Cuisson par convection** Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	**Grand gril** Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	**Petit gril** Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	**Chaleur par le bas + Convection** L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g) 3-4 morceaux de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3-4 morceaux de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 à 1000 g) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3 / 2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C
L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Côte de porc (1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillote (1000 à 1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 à 1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 à 1000 g) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Rôti de bœuf (800 à 1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four 5 à 8 morceaux de 150 à 200 g chacun Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

Grand gril

Température recommandée : 240 °C
La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Saucisses (fines) 5 à 10 morceaux	4	Grille métallique + lèchefrite	220	5-8 retourner 5-8
Saucisses (fines) 8 à 12 morceaux	4	Grille métallique + lèchefrite	220	4-6 retourner 4-6
Toasts 5 à 10 morceaux	5	Grille métallique	240	1-2 retourner 1-2
Toasts au fromage 4 à 6 morceaux	4	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4	Grille métallique + lèchefrite	240	8-10 retourner 5-7

Petit gril

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril. Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Camembert au four surgelé (2 à 4 de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID, (avant préchauffage) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage). Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure.
Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEURE	Gâteau marbré (500 à 700 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Plaque à pâtisserie	50-60

Placez les aliments dans le four froid.

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
INFÉRIEURE	Gratin de pommes de terre (500 à 1000 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Grille métallique	30-40

Placez les aliments dans le four froid.

ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (à revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à fond amovible (à revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.
Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Grille métallique + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9

nettoyage et entretien

AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.
Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.
Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte (🔑 **)**	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

⚠
- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.
- Tous les accessoires (y compris la glissière latérale et la grille latérale) doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.
- Retirez le plus gros de la saleté à la main.
- Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.

Réglages pour l'auto-nettoyage

1. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur le mode d'auto-nettoyage.



2. Positionnez le **bouton de commande de la durée/température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.



Niveau	Durée
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Elevé)	environ 180 minutes

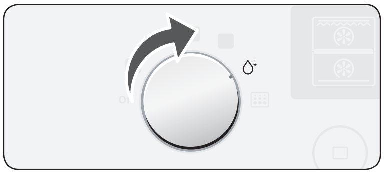
3. Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE VAPEUR

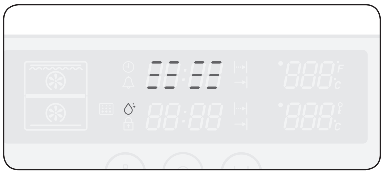
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml d'eau (¾ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Fermez la porte du four.

   ⚠ Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.

4. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur le mode de nettoyage vapeur.



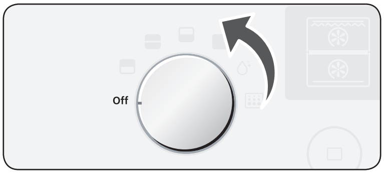
5. Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.



6. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



7. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** sur « **Off** » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.



- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Positionnez le **bouton de sélection de la fonction de séparation** en mode Unique.
3. Appuyez sur le bouton **Four**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée/température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

⚠ N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

⚠ Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

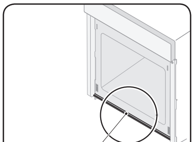
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.
Pour un nettoyage facile, faites-les trempez pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.



⚠ Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

dépannage et codes d'informations

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur soit déclenché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lampe du four est défectueuse. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le centre de services le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.
Que dois-je faire si toutes les touches sont inopérantes ?	• Vérifiez si la sécurité enfants est activée on non. Si elle n'est pas activée, contactez le centre de services le plus proche

CODES D'ERREUR

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. En dessous de 105 °C 16 heures De 105 °C à 240 °C 8 heures De 245 °C à la température maxi. 4 heures	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
SE	Une touche reste appuyée un certain temps.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
-dE-	Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
E-**[1]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DG68-00519A

NV66F1733BS

Inbouwoven

gebruikershandleiding

Planet First **100 % Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠	☛	✎
WAARSCHUWING of LET OP	**Belangrijk**	**Opmerking**

veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt. (Uitsluitend model met vaste bedrading)

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend model met netsnoer)

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging. (Uitsluitend zelfreinigend model)

Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (Uitsluitend zelfreinigend model)

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met temperatuursonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

⚠ **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

⚠ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

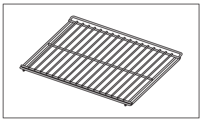
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden. (Afhankelijk van het model.)



⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegd elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

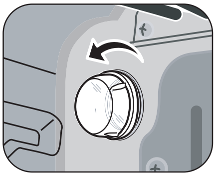
Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grote rooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.
Open de deur niet met overdreven veel kracht.
⚠ **WAARSCHUWING:** koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.
⚠ **WAARSCHUWING:** laat de deur niet open staan terwijl de oven is ingeschakeld.
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

LAMP VERVANGEN

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u een van de lampen van de oven vervangt, moet u de volgende maatregelen nemen:**

- Schakel de oven uit.
- Ontkoppel de oven van het lichtnet.
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.
- Lampen kunnen worden aangeschaft bij het SAMSUNG-servicecentrum.

Lamp achter in de oven



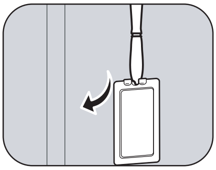
1. Verwijder het dekseltje door het linksom te draaien en verwijder de metalen ring en de platte ring. Reinig het glazen dekseltje. Indien nodig vervangt u de lamp door een 25 watt, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

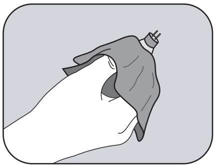
2. Reinig zo nodig het glazen dekseltje, de metalen ring en de plaatring.

3. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.

4. Zet het glazen dekseltje dat u in stap 1 hebt verwijderd terug en draai het rechtsom vast.

Lamp aan de zijkant van de oven (afhankelijk van het model)





1. Als u het glazen dekseltje wilt verwijderen, houdt u de onderste rand vast met een hand en steek u een plat voorwerp zoals een mes tussen het glas en het frame.

2. Wip het dekseltje eruit.

3. Indien nodig vervangt u de lamp door een 25-40 watt, 300 °C hittebestendige halogeen-ovenlamp.

Tip: gebruik bij het vastpakken van een halogeenlamp altijd een droog doekje om te voorkomen dat zweet van de vingers op het oppervlak van de lamp terechtkomt. Dit zorgt voor een langere levensduur van de lamp wanneer u deze vervangt.

4. Plaats het glazen dekseltje terug.

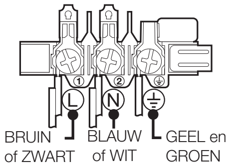
installatie

⚠ Veiligheidsinstructies voor de installatie

Deze oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten de worden beschreven in de standaard DIN 68930.

Aansluiting op het lichtnet

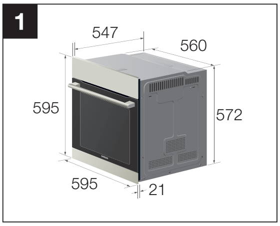


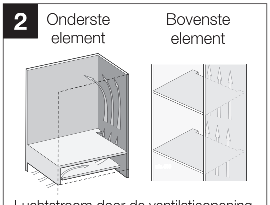
Als het apparaat niet door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) te worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer (H05 RR-F of H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de oven aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u het netsnoer aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏚). De geel/groene draad (aardeverbinding) moet als eerste worden aangesloten en moet langer zijn dan de andere draden. Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd. Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.

⚠ **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie en voorkom dat het in contact komt met hete onderdelen van de oven.

Installatie in een kast

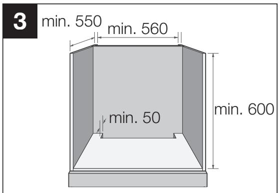
Plastic oppervlakken van inbouwmeubilair en hechtmiddel voor de oven moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C in het meubel en maximaal 75 °C voor aangrenzend meubilair. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan plastic oppervlakken of hechtmiddel door hitte.



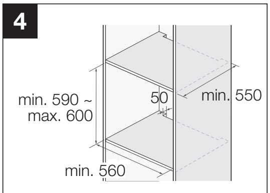


Luchtstroom door de ventilatieopening

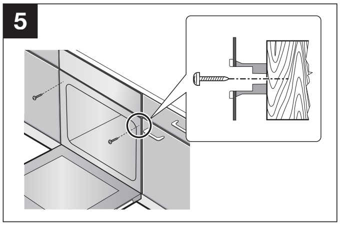
De bodem van het keukenkastje moet een ventilatieopening hebben waar de oven wordt geplaatst. Voor ventilatie moet een gat van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank en de steunwand. Als de oven onder een kookplaat wordt geïnstalleerd, moeten de installatie-instructies van de kookplaat worden opgevolgd.



Onderste element



Bovenste element



Duw het apparaat volledig in het kastje en zet de oven stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijkanten. Laat een ruimte van ten minste 5 mm over tussen het apparaat en het aangrenzende kastje.

Verwijder na installatie de vinyl beschermfolie, tape, papier en accessoires van de deur en de binnenkant van de oven. Koppel de oven los van de stroomvoorziening en draai de 2 schroeven aan beide zijkanten van de oven los voordat u de oven uit het inbouwmeubel verwijdert.

WAARSCHUWING: het inbouwmeubel moet een minimale ventilatieopening voor luchttoevoer hebben zoals in de afbeelding wordt weergegeven. Dek de opening niet af met houtpanelen, aangezien deze opening is bedoeld voor ventilatie.

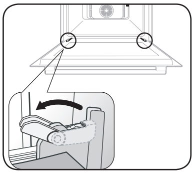
De voorkant van de oven, zoals de handgreep, kan per model verschillen. Maar de afmeting van de oven in de afbeelding is gelijk.

de ovendeur reinigen

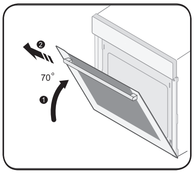
Bij normaal gebruik mag de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reinigingsdoeleinden, dan gaat u als volgt te werk. De ovendeur is zwaar.

De deur verwijderen

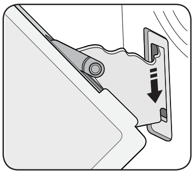
1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren volledig open.



2. Sluit de deur ongeveer 70 °. Pak de zijkanten van de ovendeur aan beide kanten stevig vast en trek de deur omhoog totdat deze uit de scharnieren kan worden genomen.



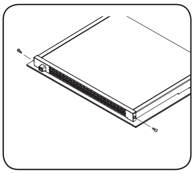
3. Herhaal stappen 1 en 2 na het reinigen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen. De clipjes bij de scharnieren moeten aan beide zijkanten worden gesloten.



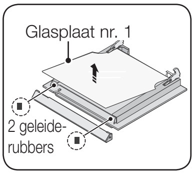
Het deurglas verwijderen

De ovendeur is voorzien van vier tegen elkaar geplaatste lagen glas. U kunt deze lagen glas uitnemen en reinigen.

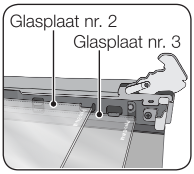
1. Verwijder de 2 schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.

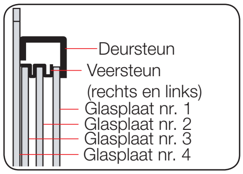


2. Verwijder de afdekking en haal de 1e, 2e en 3e ruit en de 2 geleiderubbers uit de deur.



3. Herhaal stappen 1 en 2 na het reinigen van het glas in omgekeerde volgorde. Controleer de juiste plaatsing van ruiten 2 en 3 in de bovenstaande afbeelding.





Het deurglas kan per model variëren van 2 stuks tot 4 stuks. Let bij het terugplaatsen van de binnenste ruit op de richting van de opdruk (zie hieronder).

AUTOMATISCHE FUNCTIE VOOR ENERGIEBESPARING

- Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de klok weergegeven.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op 'Ovenlamp (lamp of verlichting)' te drukken. Om energie te besparen wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

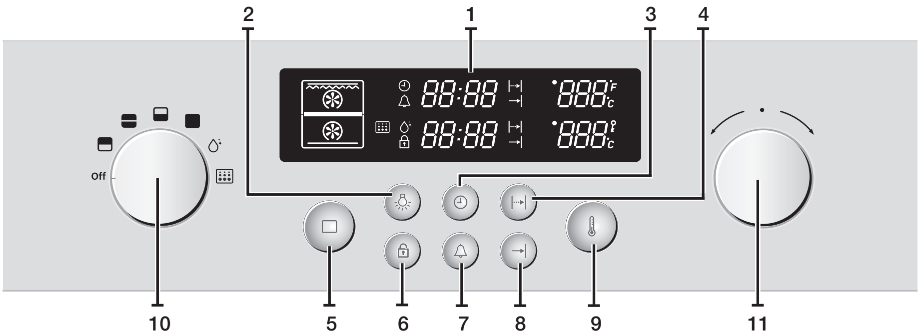
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

inhoud

eigenschappen van de oven



BEDIENING

1. Vensterdisplay
2. Toets Lamp
3. Toets Klok
4. Toets Bereidingstijd
5. Toets Oven
6. Toets Kinderslot
7. Toets Keukentimer
8. Toets Eindtijd
9. Toets Temperatuur
10. Selectieknop Verdeelplaat
11. Selectieknop Tijd/Temperatuur

De **Selectieknop Verdeelplaat** en de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** zijn pop-upknoppen.
Deze moet u indrukken en vervolgens draaien. (Afhankelijk van het model)

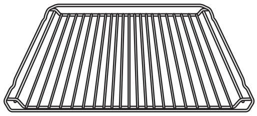
De oven is uitgerust met de volgende speciale functies.

- Verdeelplaatmodi: wanneer de verdeelplaat wordt geplaatst, kan in twee afzonderlijke gedeelten worden gekookt voor energiebesparing en groter gebruiksgemak.
- Stoomreiniging: de zelfreinigende functie van oven maakt gebruik van stoom of het vet en het vuil op een veilige manier los te weken van de binnenzijde van de oven.

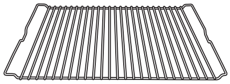
ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.

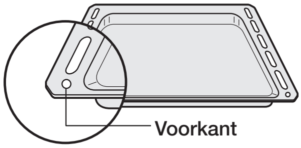
1. **Grillrooster**, voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus. (Afhankelijk van het model)



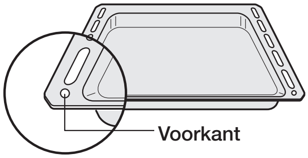
2. **Grillrooster**, voor grillen. (Afhankelijk van het model)



3. **Bakplaat**, voor gebak en koekjes. (Afhankelijk van het model)



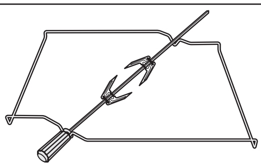
4. **Braadslede**, voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.



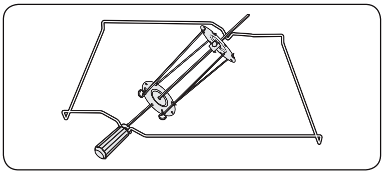
5. **Verdeelplaat**, (Afhankelijk van het model) voor de bovenste, onderste en dubbele modi. Plaats de verdeelplaat op niveau 3. In de achterwand bevindt zich een detectieschakelaar die de verdeelplaat moet raken. Schuif de verdeelplaat geheel naar achteren.



6. **Roosterspit** (Afhankelijk van het model) bestaat uit een spit, 2 vorkpinnen, een afneembaar handvat en een houder die op het 3e niveau van onderen past. Als u het roosterspit wilt gebruiken, plaatst u het in het daarvoor bestemde gat in de achterwand van de oven. Plaats de diepe pan op niveau 1 wanneer u het spit gebruikt.



7. **Braadspit en shaslik**.
(Afhankelijk van het model)



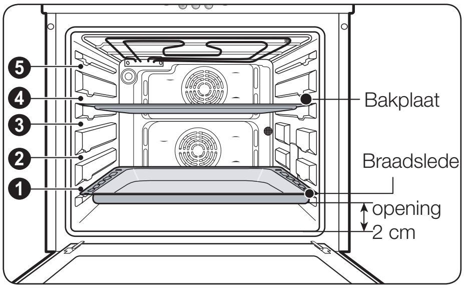
Deze kunt u als volgt gebruiken:

- Plaats de diepe pan (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit.
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de pan worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorzijde bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterzijde van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Neem het handvat van het spit voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.

⚠ **WAARSCHUWING:** alle accessoireonderdelen en ongeschikte accessoires voor zelfreiniging moeten worden verwijderd voor pyrolytische reiniging.

De bakplaat, de braadslede en het grillrooster moeten op de juiste manier in de sleuven aan de zijkant worden geplaatst. Let op hete onderdelen en oppervlakken als u bereide gerechten uit de oven haalt.

Voorbeeld Niveau 1: Braadslede
Niveau 4: Bakplaat



Wanneer u de braadslede of de bakplaat gebruikt om vocht of vet op te vangen, zorg er dan voor dat de slede of plaat correct in de sleuven is geplaatst. Als deze onderdelen in contact komen met het onderste oppervlak van de oven, kan het email worden beschadigd. Platen en sledes op niveau 1 moeten zich ten minste 2 cm boven het onderste oppervlak van de oven bevinden.

De accessoires gebruiken

Verdeelplaat, grillrooster, bakplaat en braadslede

De verdeelplaat plaatsen

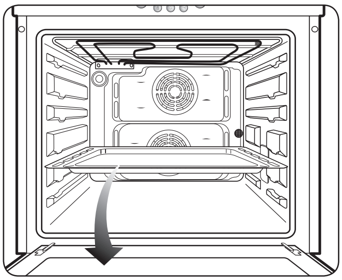
Plaats de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

Het grillrooster plaatsen

Plaats het grillrooster op elk gewenst niveau.

De bakplaat of braadslede plaatsen

Plaats de bakplaat en/of braadslede op elk gewenst niveau.



WAARSCHUWING: alle accessoireonderdelen en ongeschikte accessoires voor zelfreiniging moeten worden verwijderd voor pyrolytische reiniging.

Veiligheidsuitschakeling

- Als er geen bereidingstijd is ingevoerd, wordt de oven vanzelf uitgeschakeld na onderstaande tijdsduur.

Uitschakeltijden voor verschillende temperatuurinstellingen

Beneden 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

- Het elektrische circuit van de oven heeft een thermisch uitschakelingssysteem. Als de oven extreem heet wordt, schakelt dit systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen tijdelijk uit.

Ventilator

Het is normaal dat de ventilator hete lucht uit de voorzijde van de oven blaast tijdens gebruik.

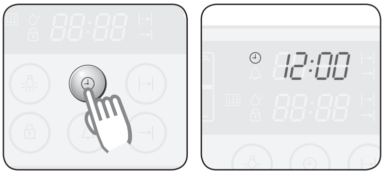
- De ventilator blijft ook na gebruik in werking. Deze wordt uitgeschakeld als de binnentemperatuur is gezakt naar 60 °C of na 22 minuten.

voor u begint

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken.

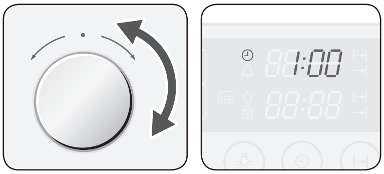
1. Druk op de toets **Klok**. "⏲" en "12:" knipperen.



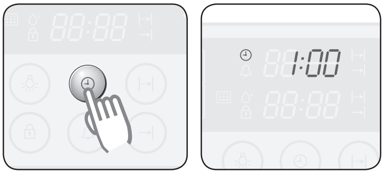
2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om het juiste uur in te stellen.

   Voorbeeld Om 1:30 in te stellen

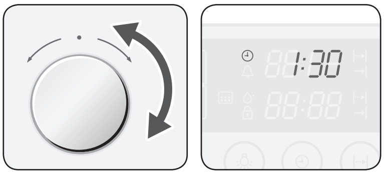
   - Wacht ongeveer 10 seconden. De klok stopt met knipperen en toont het ingestelde tijdstip.



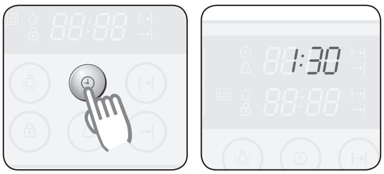
3. Druk op de toets **Klok**. "⏲" en " :00" gaan knipperen.



4. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de minuten in te stellen. “⏲" knippert.



5. Druk op de toets **Klok** om het instellen van de klok te voltooien of wacht ongeveer 10 seconden. “⏲" verdwijnt en "30" stopt met knipperen. Het display geeft de tijd weer. De oven is nu klaar voor gebruik.



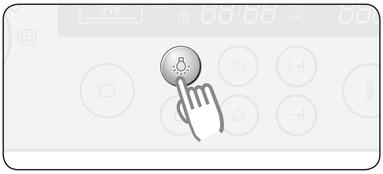
AUTOMATISCHE FUNCTIE VOOR ENERGIEBESPARING

Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.

OVENLAMP AAN/UIT

1. Druk op de toets **Lamp**.
   - **Modellen met lamp aan de zijkant**

1e	Bovenste en onderste
2e	Boven
3e	Onder
4e	Uit



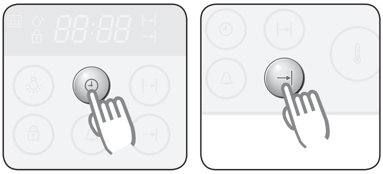
   - **Modellen zonder lamp aan de zijkant**

1e	Aan
2e	Uit

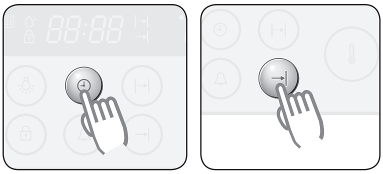
De lamp gaat aan en uit in de aangegeven volgorde, ongeacht de werking. De lamp wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toetsen **Klok** en **Eindtijd** tegelijkertijd ingedrukt gedurende 3 seconden.

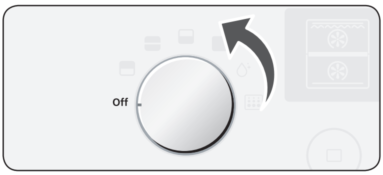


2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, houdt u de toetsen **Klok** en **Eindtijd** nogmaals tegelijkertijd ingedrukt gedurende 3 seconden.



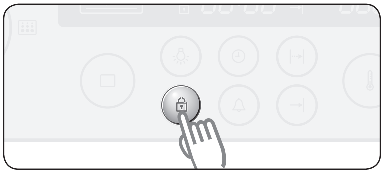
DE OVEN UITSCHAKELEN

Om de oven uit te schakelen, zet u de **Selectieknop Verdeelplaat** op "**Uit**".

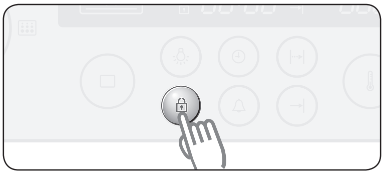


KINDERSLOT

1. Houd de toets **Kinderslot** gedurende 3 seconden ingedrukt. (🔒) wordt afgebeeld in het display.



2. Houdt de toets **Kinderslot** nogmaals gedurende 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.



Indien vergrendeld, zal geen van de toetsen en knoppen functioneren, met uitzondering van de **Selectieknop Verdeelplaat** en de ontgrendelingstoets. De vergrendeling kan ook worden ingesteld wanneer de oven niet actief is.

EERSTE REINIGING

Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.

⚠ Gebruik geen scherpe materialen of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor ovens met een emaillen voorzijde.

De oven reinigen

1. Open de deur. Het ovenlampje gaat aan.
2. Reinig alle ovenplateaus, accessoires en sleuven met warm water of een sopje en droog ze met een schone zachte doek.
3. Reinig het oveninterieur op dezelfde manier.
4. Veeg de voorzijde schoon met een vochtige doek.

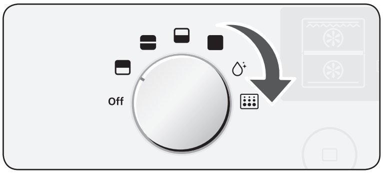
Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200 °C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

gebruik van de oven

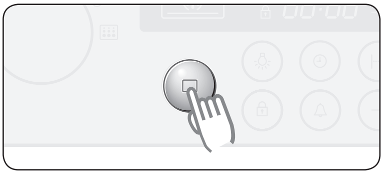
VERDEELPLAATMODUS INSTELLEN

Voor de bovenste en onderste modi zet u de verdeelplaat in de “UIT”-positie van de **Selectieknop Verdeelplaat**. Voor de enkelvoudige modus verwijdert u de verdeelplaat op de 'UIT'-positie. Draai vervolgens aan de **Selectieknop Verdeelplaat** om de gewenste modus te selecteren. Raadpleeg voor meer gegevens de onderstaande tabel.

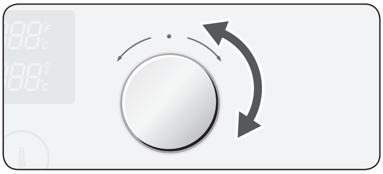
1. Draai aan de **Selectieknop Verdeelplaat** om de gewenste verdeling te selecteren.



2. Druk op de toets **Oven**.



3. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste ovenfunctie te selecteren. Wanneer u binnen 3 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in de geselecteerde modus en functie.



Modus	Markeren	Ovenfunctie	Verdeelplaat plaatsen	Informatie voor het gebruik
Uit	Off	--	-	-
Boven		**1.** Hete lucht **2.** Bovenverwarming + Hete lucht **3.** Grote grill	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Dubbel		Zowel bovenste als onderste verdeling	Ja	U kunt tegelijkertijd twee verschillende gerechten op verschillende temperaturen bereiden.

Modus	Markeren	Ovenfunctie	Verdeelplaat plaatsen	Informatie voor het gebruik
Onder		**1.** Hete lucht **2.** Onderverwarming + Hete lucht	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Enkel		**1.** Hete lucht **2.** Bovenverwarming + Hete lucht **3.** Normaal **4.** Grote grill **5.** Kleine grill **6.** Onderverwarming + Hete lucht	Nee	-
Stoom-reiniging			Nee	-
Zelfreinigend		**1.** P-1 **2.** P-2 **3.** P-3	Nee	-

Bovenste modus

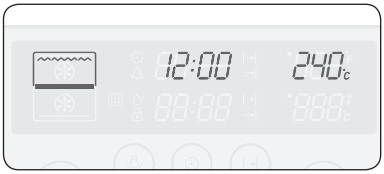
Alleen het bovenste verwarmingselement is in gebruik. De verdeelplaat moet worden geplaatst.



Hete lucht



Bovenverwarming + Hete lucht



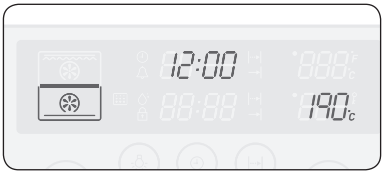
Grote grill

Onderste modus

Alleen het onderste verwarmingselement werkt. De verdeelplaat moet worden geplaatst.



Hete lucht



Onderverwarming + Hete lucht

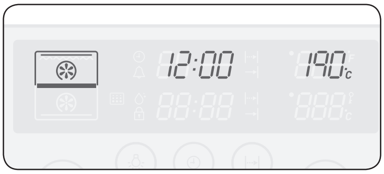
Dubbele modus

De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig. U kunt instellen welke modus er het eerste wordt geactiveerd. Wanneer een van de gerechten gereed is in de dubbele modus en u de bereidingstijd of -temperatuur voor het andere gedeelte wilt wijzigen, draait u Selectieknop Verdeelplaat naar de modus (onderste of bovenste) die u wilt laten doorwerken. De verdeelplaat moet worden geplaatst.

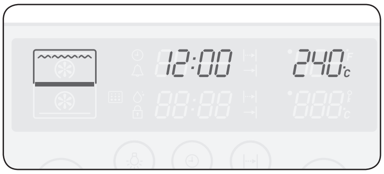
Dubbele modus 1: De bovenste modus start als eerste. Wanneer de toets Oven wordt ingedrukt of wanneer er 15 seconden verstrijken nadat de bovenste modus is ingesteld en er verder geen instellingen worden gedaan, start de oven in de onderste modus.



Hete lucht

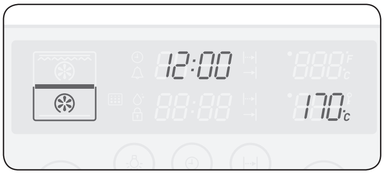


Bovenverwarming + Hete lucht



Grote grill

Dubbele modus 2: Wanneer de bovenste modus start en er op de toets Oven wordt gedrukt of binnen 15 seconden geen verdere instellingen worden gedaan, gaat de oven naar de onderste modus. De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig.



Hete lucht



Onderverwarming + Hete lucht

Enkelvoudige modus



Hete lucht



Bovenverwarming + Hete lucht



Normaal



Grote grill



Kleine grill

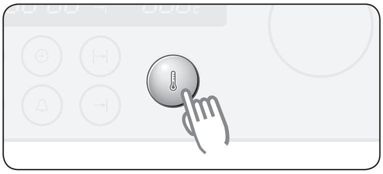


Onderverwarming + Hete lucht

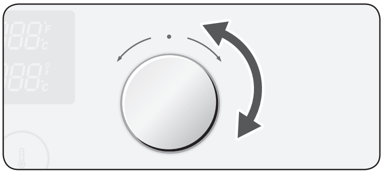
HET INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

In enkele, bovenste en onderste modi

1. Druk op de toets **Temperatuur**.



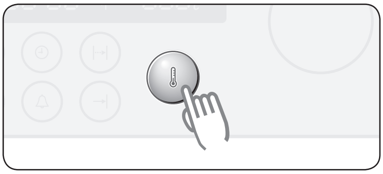
2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.
   - Enkele modus (grote & kleine grill): 40-250 °C (40-300 °C)
   - Bovenste modus: 40-250 °C
   - Onderste modus: 40-250 °C



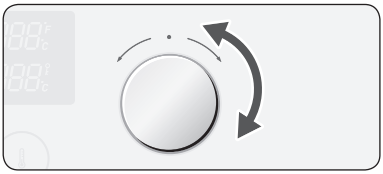
De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.
In de instellingen voor de ovenmodus worden de bovenste en onderste verwarmingselementen om beurten aan- en uitgezet gedurende de bereiding om de temperatuur te handhaven.

In dubbele modus

1. Druk op de toets **Temperatuur** (bovenste modus).
   Druk twee keer op de toets **Temperatuur** (onderste modus).



2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.
   - Bovenste modus (grote grill): 170-250 °C (200-250 °C)
   - Onderste modus: 170-250 °C



De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

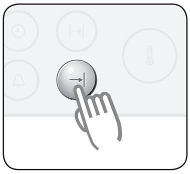
DE EINDTIJD INSTELLEN

De eindtijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

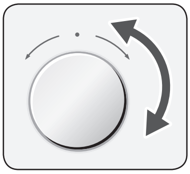
In enkele, bovenste en onderste modi

1. Druk op de toets **Eindtijd**.

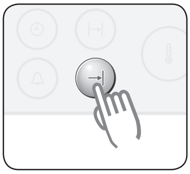
   Voorbeeld Huidige tijd is 12:00 uur




2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.




3. Druk op de toets **Eindtijd**. De oven werkt automatisch met de geselecteerde eindtijd, tenzij de toets **Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.



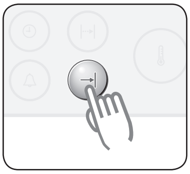

Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd/Temperatuur**.

In dubbele modus

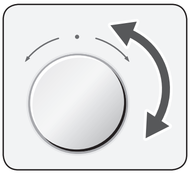
Eindtijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de toets **Eindtijd** en de **Selectieknop Tijd/Temperatuur**.

1. Druk twee keer op de toets **Eindtijd** (onderste modus).

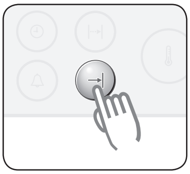
   Voorbeeld Huidige tijd is 12:00 uur




2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.




3. Druk op de toets **Eindtijd**. De oven werkt met de geselecteerde eindtijd, tenzij de toets **Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.




Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd/Temperatuur**.

DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

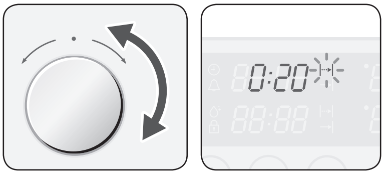
De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

In enkele, bovenste en onderste modi

1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.



2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de toets **Bereidingstijd**. De oven werkt met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de toets **Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

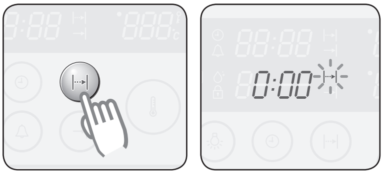


Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd/Temperatuur**.

In dubbele modus

Bereidingstijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de toets **Bereidingstijd** en de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur**.

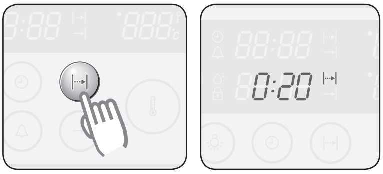
1. Druk twee keer op de toets **Bereidingstijd** (onderste modus).



2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de toets **Bereidingstijd**. De oven werkt met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de toets **Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.



Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd/Temperatuur**.

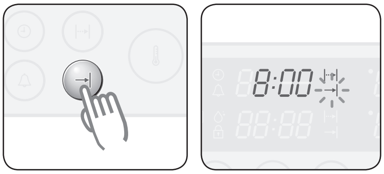
UITGESTELDE START INSTELLEN

Voorbeeld 1- De bereidingstijd wordt het eerst ingevoerd

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de bereidingstijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.

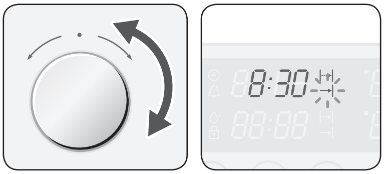
1. Druk op de toets **Eindtijd**.

Voorbeeld De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste bereidingstijd is 5 uur.

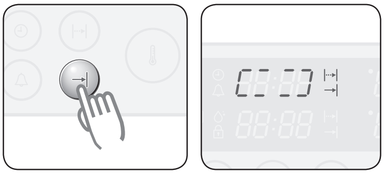


2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de eindtijd in te stellen.

Voorbeeld U wilt een bereidingstijd van 5 uur instellen en klaar zijn om 20:30 uur.



3. Druk op de toets **Eindtijd**.
Een symbool "" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.



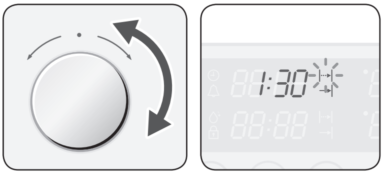
Voorbeeld 2- De eindtijd wordt het eerst ingevoerd

Als de bereidingstijd wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.

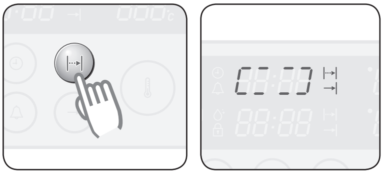
1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.
Voorbeeld De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.



2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de eindtijd in te stellen.
Voorbeeld U wilt een bereidingstijd van 1 uur en 30 minuten instellen en klaar zijn om 17:00 uur.

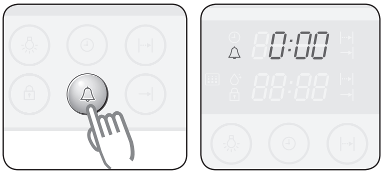


3. Druk op de toets **Bereidingstijd**.
Een symbool "– –:– –" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.

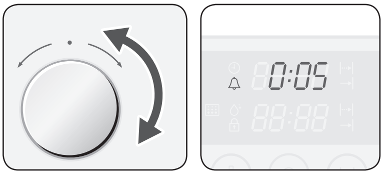


DE KEUKENTIMER INSTELLEN

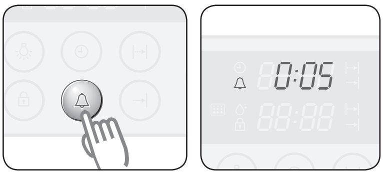
1. Druk eenmaal op de toets **Keukentimer**. "🔔" knippert.



2. Draai aan de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** om de gewenste tijd in te stellen.
Voorbeeld 5 minuten



3. Druk op de toets **Keukentimer** om de keukentimer te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar signaal.



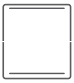
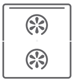
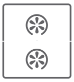
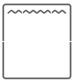
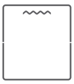
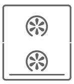
Houd de toets **Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

OVENFUNCTIES

De oven bevat de volgende functies

Ovenstanden

De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen op de volgende pagina's als handleiding bij het koken.

Modus	Omschrijving
	**Normaal** Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.
	**Bovenverwarming + Hete lucht** Deze stand kunt u het best gebruiken bij het braden van vlees. Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilatoren zorgen voor circulatie van de hete lucht uit de bovenste en achterste verwarmingselementen.
	**Hete lucht** Het voedsel wordt verwarmd door de hete lucht van het achterste verwarmingselement, die door twee ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt voor bevroren kant-en-klaarmaaltijden, cakes en croissants. U kunt deze stand gebruiken voor bakken op twee niveaus.
	**Grote grill** Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. Deze stand kunt u het best gebruiken voor het grillen van steaks, worstjes en kaastosti's.
	**Kleine grill** Deze stand is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel, zoals baguettes, kaas of visfilets. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat alleen het kleinere verwarmingselement in het midden wordt gebruikt.
	**Onderverwarming + Hete lucht** Het onderste en achterste verwarmingselement produceren hete lucht, die door de ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze stand is ideaal voor het bakken van voedsel als quiches, pizza, brood en cheesecakes.

Normaal

Aanbevolen temperatuur: 200 °C
De functie Normaal is ideaal voor bakken en braden op één rooster. Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt om de oven op de juiste temperatuur te houden. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvrieslasagne (500-1000 gr.)	3	Grillrooster	180-200	40-50
Hele vis (bv. dorade) (300-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Grillrooster + Braadslede	240	15-20
Visfilets (500-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	13-20
Bevroren koteletten (350-1000 gr.) gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonades (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3 / 2	Grillrooster/ Braadslede	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr.)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 gr.)	2	Grillrooster	160-180	20-30
Marmercake (500-1000 gr.)	2	Grillrooster	170-190	40-50
Gistgebak op bakplaat met fruit en kruimellaag (1000-1500 gr.)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 gr.)	2	Grillrooster	190-200	25-30

Bovenverwarming + Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C
Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilator circuleert de hete lucht. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Bovenverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Karbonade (1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Grillrooster + Braadslede	180-200	50-65
Varkenslappen in folie (1000-1500 gr.) MARINEREN	2	Bakplaat	180-230	80-120
Hele kip (800-1300 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2	Grillrooster + Braadslede	190-200	45-65
Vlees- of vissteaks (400-800 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3	Grillrooster + Braadslede	180-200	15-35
Kipdelen (500-1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	4	Grillrooster + Braadslede	200-220	25-35
Geroosterde vis (500-1000 gr.) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE	2	Grillrooster	180-200	30-40
Geroosterd rundvlees (800-1200 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2	Grillrooster + Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	200-220	45-60
Eendenfilet (300-500 gr.)	4	Grillrooster + Braadslede Voeg 1 kopje water toe.	180-200	25-35

Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 170 °C

Deze functie is voor het bakken op maximaal drie bakplaten en is tevens geschikt voor braden. De verhitting wordt gedaan door het verwarmingselement op de achterste wand en de ventilator verspreidt de hitte. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Lamsbout (350-700 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Grillrooster + Braadslede	190-200	45-50
Gebakken banaan (3-5 st), insnijden aan de bovenkant, 10-15 gr. chocolade en 5-10 gr. noten in de sneden strooien, water erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.	3	Grillrooster	220-240	15-25
Gebakken appel 5-8 st. van elk 150-200 gr. Verwijder de klokhuizen en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	200-220	15-25
Gehaktkoteletten (300-600 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktrol met vulling 'Russische stijl' (500-1000 gr.) BESTRIJK MET OLIE	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvries aardappelkroketten (500-1000 gr.)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepvriesovenfrites (300-700 gr.)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Ingevroren pizza (300-1000 gr.)	2	Grillrooster	200-220	15-25
Appel-amandelcake (500-1000 gr.)	2	Grillrooster	170-190	35-45
Verse croissant (200-400 gr.) (kant-en-klaar deeg)	3	Bakplaat	180-200	15-25

Grote grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals biefstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren. Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Worstjes (dun) 5-10 st.	4	Grillrooster + Braadslede	220	5-8 omdraaien 5-8
Worstjes (dun) 8-12 st.	4	Grillrooster + Braadslede	220	4-6 omdraaien 4-6
Tosti's 5-10 st.	5	Grillrooster	240	1-2 omdraaien 1-2
Kaastosti 4-6 st.	4	Grillrooster + Bakplaat	200	4-8
Diepvriespannen-koeken met vulling 'Russische stijl' (200-500 gr.)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstukken (400-800 gr.)	4	Grillrooster + Braadslede	240	8-10 omdraaien 5-7

Kleine grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals biefstukken, schnitzels, vis en tosti's, geplaatst in het midden van de bakplaat. Alleen het bovenste element wordt gebruikt. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand. Plaats het eten midden op het accessoire.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Bevroren ovencamembert (2-4 elk 75 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster	200	10-12
Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)	3	Grillrooster + Bakplaat	200	15-20
Diepvriesvissticks (300-700 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN, (voor het voorverwarmen) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Grillrooster + Bakplaat	200	15-25
Diepvriesvisburger (300-600 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN, MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	20-35
Ingevroren pizza (300-500 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster + Bakplaat	180-200	23-30

Onderverwarming + Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C
De modus Onderverwarming + Hete lucht is voor recepten met een zachte bovenkant en een knapperige bodem, zoals pizza, quiches en sommige taarten. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onderverwarming + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 gr.)	3	Grillrooster	180-200	15-20
Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling, bevroren (300-600 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen met saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180-200	25-35
Waaiers van bladerdeeg (500-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni in saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal	3	Grillrooster	180	22-30
Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180-200	20-30
Zelfgemaakte pizza (500-1000 gr.)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Zelfgemaakt brood (700-900 gr.)	2	Grillrooster	170-180	45-55

Dubbele modus

Met de dubbele modus kunt twee verschillende gerechten in uw oven bereiden. Bij bereiding in zowel de bovenste als onderste ruimte, kunt u verschillende temperaturen, bereidingsmethoden en bereidingstijden gebruiken. Zo kunt u bijvoorbeeld steaks grillen en tegelijkertijd een gratin bereiden. Met de verdeelplaat kunt de gratin in het onderste en steaks in het bovenste deel van de oven bereiden.
Plaats de verdeelplaat altijd op richel 3 voor u begint met de bereiding.

Suggestie 1: bereiding op verschillende temperaturen

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidings-modus	Temp. (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Ingevroren pizza (300-400 gr.)	4	Hete lucht	200-220	Grillrooster	15-25
ONDER	Marmercake (500-700 gr.)	1	Hete lucht	170-180	Bakplaat	50-60

In een koude oven plaatsen.

Suggestie 2: bereiding met verschillende bereidingsstanden

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidings-modus	Temp. (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Kipdelen (400-600 gr.)	4	Bovenverwarming + Hete lucht	200-220	Grillrooster + Braadslede	25-35
ONDER	Gegratineerde aardappelen (500-1000 gr.)	1	Hete lucht	170-180	Grillrooster	30-40

In een koude oven plaatsen.

VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaard EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidings-modus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Klein gebak	Bakplaat	3	Normaal	160-180	15-25
	Braadslede + Bakplaat	1+4	Hete lucht	150-170	20-30
Mager biscuitgebak	Bakvorm op grillrooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2	Normaal	160-180	20-30
Appeltaart	Grillrooster + Bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1+3	Hete lucht	170-190	80-100
	Grillrooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-80

2. Grillen

Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten met de functie Grote grill.
Gebruik deze functie met de maximumtemperatuur ingesteld op 300 °C.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidings-modus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Grillrooster	5	Grote grill	300	1e: 1-2 2e: 1-1½
Biefburgers	Grillrooster/Braadslede (om het braadvet op te vangen)	4	Grote grill	300	1e: 7-10 2e: 6-9

reiniging & onderhoud

ZELFREINIGEND

Deze stand is voor automatische reiniging.
In deze stand wordt het overtollige vet in de oven verbrand, zodat het weggeveegd kan worden wanneer de oven is afgekoeld.
Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de deur automatisch vergrendeld.

Vergrendeling deur ( )	Wanneer de oven een temperatuur van 300 °C heeft bereikt, wordt de deur om veiligheidsredenen automatisch vergrendeld.
Ontgrendelen	Wanneer de temperatuur van de oven is gedaald tot onder 260 °C, wordt de deur automatisch ontgrendeld.

- Tijdens dit proces wordt de oven zeer heet.
- Kinderen moeten op een veilige afstand worden gehouden.
- Vóór de zelfreiniging moeten alle accessoireonderdelen (inclusief geleider en rooster) uit de oven worden gehaald.
- Verwijder eerst met de hand alle grote stukken vuil.
- Omdat dikke voedselresten, vet en vlees brandbaar zijn, kan er brand ontstaan in de oven tijdens de zelfreiniging.

Instellingen voor zelfreiniging

1. Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de zelfreinigingsmodus.



2. Draai de **Selectieknop Tijd/ Temperatuur** naar niveau 1, 2 of 3, afhankelijk van de hoeveelheid vuil in de oven. Wanneer u binnen 5 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in het geselecteerde niveau.



Niveau	Duur
P1 (Laag)	ca. 120 minuten
P2 (Middel)	ca. 150 minuten
P3 (Hoog)	ca. 180 minuten

3. Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de ovendeur en de randen van de oven met een vochtig doekje schoonvegen.

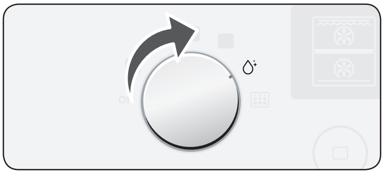
NV66F1733BS_EF_DG68-00519A_NL.indd 38 04/07/2013 18:04:19

STOOMREINIGING

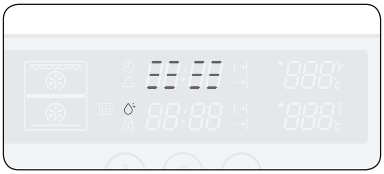
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet ongeveer 400 ml water op de bodem van de lege oven. Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
3. Sluit de ovendeur.

⚠ Het stoomreinigingsysteem kan alleen worden ingeschakeld wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven volledig afkoelen als het niet werkt.

4. Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de stoomreinigingsmodus.



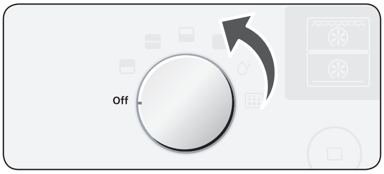
5. Na enig tijd is de verwarming klaar en blijft de lamp aan.



6. Wanneer het proces voltooid is, knippert het display en klinkt een pieptoon om het einde aan te geven.



7. Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar "**Uit**" om de bewerking te beëindigen en de binnenkant van de oven te reinigen.



REINIGING & ONDERHOUD

- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Laat nooit waterresten gedurende langere tijd, bijvoorbeeld 's nachts, in de oven staan.
- Open de deur en verwijder het resterende water met een spons.
- Veeg met een spons, zachte borstel of nylon schrobber met reinigingsmiddel de binnenkant van de oven schoon. Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een nylon schuursponsje.
- Kalkresten kunnen worden verwijderd met een spons met azijn.
- Schoonvegen met water zonder reinigingsmiddel en droogwrijven met een zachte doek (vergeet niet ook onder de deurafdichting te vegen).
- Als de oven ernstig vervuild is, kan de procedure worden herhaald wanneer hij is afgekoeld.
- Wanneer de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u reinigingsmiddel op het hardnekkige vuil smeert voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur na het reinigen onder een hoek van 15° openstaan zodat het email van de binnenkant van de oven goed kan drogen.

Snel drogen

1. Laat de ovendeur openstaan onder een hoek van ongeveer 30 °.
2. Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de enkele modus.
3. Druk op de toets **Oven**.
4. Draai de **Selectieknop Tijd/Temperatuur** naar hete lucht.
5. Stel de bereidingstijd in ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. Schakel de oven aan het einde van deze periode uit.

⚠ Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers om de oven te reinigen.

Buitenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Roestvrij stalen voorkant van de oven

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

Veeg de plaat voorzichtig schoon met een zachte doek of microvezeldoek en een mild reinigingsmiddel voor ramen.

⚠ Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

Binnenzijde van de oven

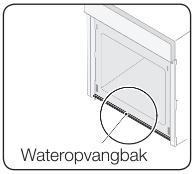
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen ruwe (schuur)sponsjes.
- Gebruik, om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen, speciale ovenreinigingsmiddelen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Accessoires

Was alle bakspullen en accessoires af na gebruik en droog ze met een theedoek. Om ze gemakkelijk te kunnen reinigen, laat u ze een half uurtje in een warm sopje weken.

REINIGING VAN WATEROPVANGBAK

De wateropvangbak is bedoeld om het water op te vangen van vocht wanneer de oven wordt gebruikt voor het bereiden van vochtig voedsel. Voedselresten kunnen zich ophopen in de wateropvangbak. Indien de opvangbak niet wordt gereinigd, kan het inbouwmeubel beschadigd raken. Reinig de wateropvangbak na het bereiden van voedsel om uw meubilair te beschermen.



⚠ Indien er waterlekkage optreedt vanuit de wateropvangbak na het bereiden van voedsel, kunt u contact met ons opnemen via het servicecentrum.

problemen oplossen & informatiecodes

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	• De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan. • Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast. • Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien bellen.
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt, ondanks dat de functie en temperatuur zijn ingesteld?	• Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?	• Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	• De ovenlamp is defect. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?	• Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft deze draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.
Wat moet ik doen als de toetsen niet werken?	• Controleer of het kinderslot actief is. Als het kinderslot niet is geactiveerd, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum.

INFORMATIECODES

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
S-01	Veiligheidsschakelaar. De oven blijft gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. Lager dan 105 °C 16 uur Tussen 105 °C en 240 °C 8 uur Tussen 245 °C en maximum 4 uur	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.
SE	Toets gedurende bepaalde tijd ingedrukt.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de oven uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
-dE-	Scheidingsplaat niet goed aangebracht.	Plaats de scheidingsplaat voor bovenste, onderste of dubbele modus. Verwijder de scheidingsplaat voor de enkelvoudige modus.
E-**[1)]	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DG68-00519A

NV66F1733BS

Einbaubackofen

Benutzerhandbuch

Planet First 100 % Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠	☛	✎
WARNUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweis**

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist.
(Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
(Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

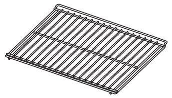
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beim Transport beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe diesem Haushaltsgerät stecken.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie beim Garen auf, wenn Sie die Tür des Geräts öffnen. Heiße Luft und Dampf können schnell aus dem Gerät austreten.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind.

⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Gerät zubereiten.

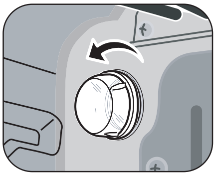
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

⚠ **Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:**

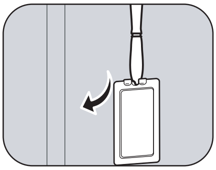
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerbrechen.
- Glühlampen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

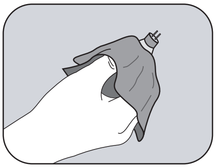
Hintere Lampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Lampe (je nach Modell)





1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.

   Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

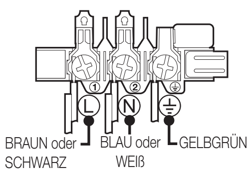
Installation

⚠ Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie das Gerät installieren.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Netzanschluss

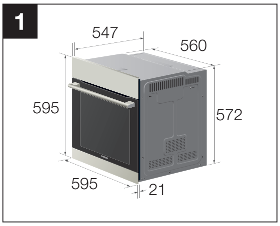


Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min., 2,5 mm^2) muss ausreichend lang sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann, auch wenn dieses auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn das Gerät mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

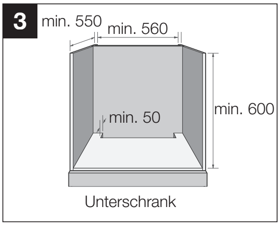
Einbau in einen Küchenschrank

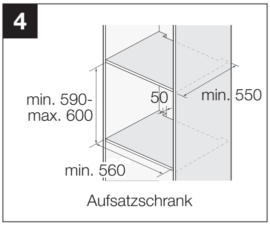
Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und die für das Gerät verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schranks aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

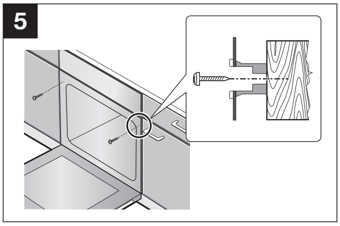




Am Boden des Küchenschranks muss sich an der Stellfläche des Geräts eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn das Gerät unter einem Herd installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für den jeweiligen Herd eingehalten werden.







Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

> ⚠ **WARNUNG:** Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird. Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.

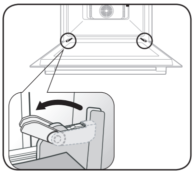
> Das Äußere des Geräts, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich. Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.

Reinigen der Gerätetür

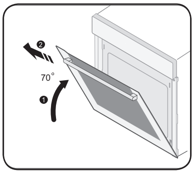
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. Die Gerätetür ist schwer.

Ausbauen der Gerätetür

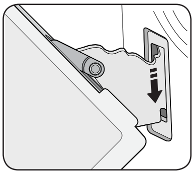
1. Öffnen Sie die Gerätetür, und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.



2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.



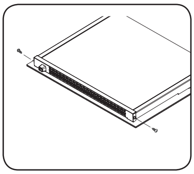
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.



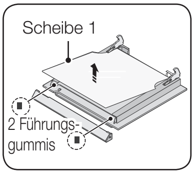
Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Gerätetür verfügt über vier gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

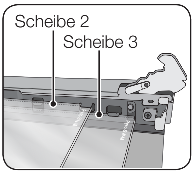
1. Entfernen Sie die 2 Schrauben auf der linken und rechten Seite der Gerätetür.

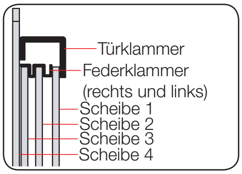


2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie die Scheiben 1, 2 und 3 sowie die 2 Führungsgummis aus der Gerätetür.



3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 2 und 3.





Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung in Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

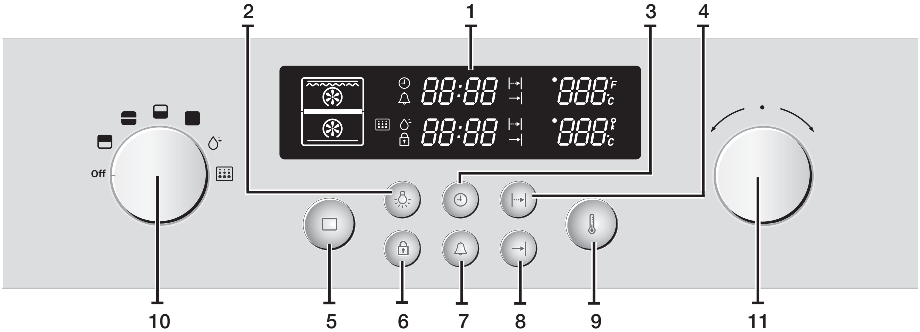
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Inhalt

Funktionen des Geräts

BEDIENELEMENTE DES GERÄTS



1. Display
2. Beleuchtung
3. Uhrzeit
4. Garzeit
5. Funktionstaste
6. Kindersicherung
7. Küchentimer
8. Endzeit
9. Temperatur
10. Garraumwähler
11. Zeit/Temperatur

Der **Garraumwähler** und das Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** sind versenkbar ausgeführt.
Drücken Sie sie einfach, und drehen Sie sie dann. (Je nach Modell)

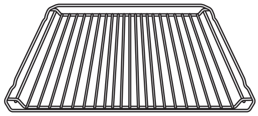
Das Gerät wird mit den folgenden Spezialfunktionen geliefert.

- Teilermodi: Mit eingeschobenem Garraumteiler können Speisen in zwei getrennten Garräumen unabhängig voneinander zubereitet werden. Dies ist nicht nur bedienungsfreundlich, sondern spart auch Energie.
- Dampfreinigung: Die Selbstreinigungsfunktion des Geräts nutzt Dampfenergie, um Fett- und Essensrückstände zu entfernen und den Garraum auf sichere Weise zu reinigen.

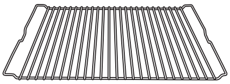
ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:

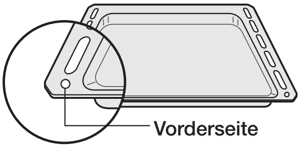
1. **Gittergrill** für Teller, Kuchenformen, Brat- und Grillbehälter. (Je nach Modell)



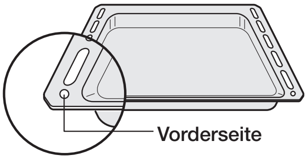
2. **Gitterrost** zum Braten. (Je nach Modell)



3. **Backblech** für Kuchen und Biskuit. (Je nach Modell)



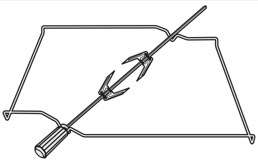
4. **Fettpfanne** zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett. (Je nach Modell)



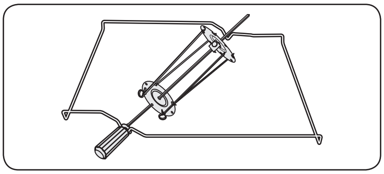
5. **Garraumteiler** (Je nach Modell) für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb sowie im unteren und oberen Garraum. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3. An der Rückwand des Garraums befindet sich ein Fühler, der die Anwesenheit des Garraumteilers feststellt. Schieben Sie den Garraumteiler ganz bis zum Ende ein.



6. **Grillspieß** (je nach Modell) besteht aus einem Spieß, 2 Haltegabeln, einem abnehmbaren Griff und einer Halterung, die in den 3. Einschub von unten kommt. Zum Grillen am Grillspieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand des Garraums. Schieben Sie bei Verwendung des Spießes die Fettpfanne in Einschubhöhe 1.



7. Drehspieß und Schaschlik.
(Je nach Modell)



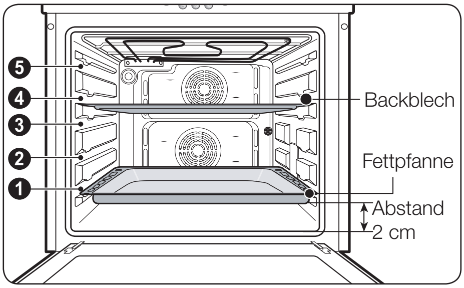
Anwendung:

- Schieben Sie die Fettpfanne (kein Dreifuß) in Einschubhöhe 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Garraums, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung so auf dem mittleren Einschub, dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V"-Form ruhen.
(Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

⚠ **WARNUNG:** Entnehmen Sie vor Verwendung der Pyrolyse das gesamte Zubehör sowie alle sonstigen ungeeigneten Teile. Diese müssen von Hand gereinigt werden.

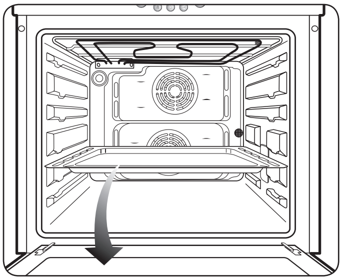
Backblech, Fettpfanne und Gittergrill müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden. Seien Sie vorsichtig beim Entnehmen der fertigen Gerichte aus dem Gerät, da die Oberflächen und Zubehörteile im Betrieb heiß werden.

Beispiel: Einschubhöhe 1: Fettpfanne
Einschubhöhe 4: Backblech



Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech zum Auffangen heruntertropfender Flüssigkeiten verwenden, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen eingesetzt ist. Wenn diese Teile den Boden des Garraums berühren, kann die Emailleoberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 sollten einen Mindestabstand von 2 cm zum Boden des Garraums aufweisen.

Verwenden des Zubehörs



Garraumteiler, Gittergrill, Backblech und Fettpfanne

Einsetzen des Garraumteilers

Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3 des Geräts.

Einsetzen des Gittergrills

Den Gittergrill können Sie in der von Ihnen gewünschten Einschubhöhe verwenden.

Einsetzen des Backblechs oder der Fettpfanne

Das Backblech und/oder die Fettpfanne können in der von Ihnen gewünschten Einschubhöhe verwendet werden.

WARNUNG: Entnehmen Sie vor Verwendung der Pyrolyse das gesamte Zubehör sowie alle sonstigen ungeeigneten Teile. Diese müssen von Hand gereinigt werden.

Sicherheitsabschaltung

- Wenn keine Garzeit eingestellt wird, schaltet sich das Gerät nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen

Bis 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 Stunden

- Die Elektrik dieses Geräts verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn das Gerät übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlungsventilator

Während des Betriebs ist es normal, dass heiße Luft aus dem Entlüftungsschlitz auf der Vorderseite des Geräts austritt.

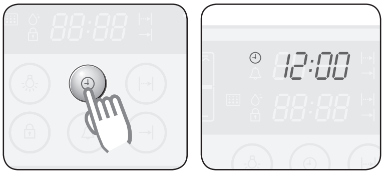
- Der Kühlungsventilator bleibt auch nach dem Ausschalten des Gerät eingeschaltet. Er wird nach 22 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Temperatur im Innern des Garraums auf 60 °C gefallen ist.

Vor der ersten Zubereitung

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Betrieb die Uhrzeit ein.

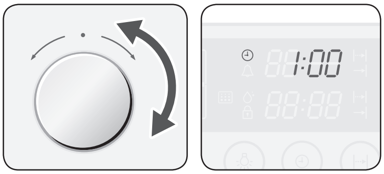
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⏲” und „12:“ beginnen zu blinken.



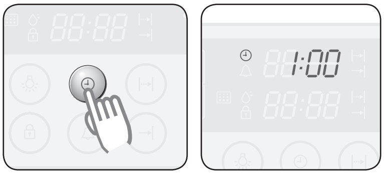
2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die Stunden aus.

Beispiel: So stellen Sie 1:30 ein:

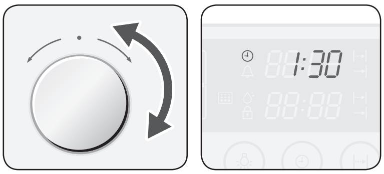
- Warten Sie etwa 10 Sekunden. Die Uhr hört auf zu blinken, und es wird die aktuell eingestellte Uhrzeit angezeigt.



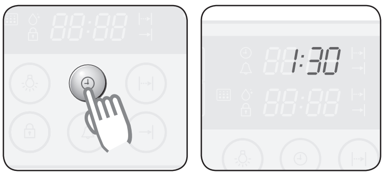
3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⏲” und „:00“ beginnen zu blinken.



4. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die Minuten aus. „⏲“ beginnt zu blinken.



5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**, um die Uhrzeiteinstellung zu beenden, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. „⏲“ wird nicht mehr angezeigt, und „30“ hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun einsetzen.

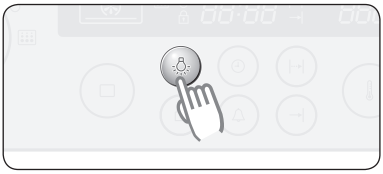


AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

EIN-/AUSSCHALTEN DER GARRAUMBELEUCHTUNG

1. Drücken Sie die Taste für die **Beleuchtung**.



- **Modelle mit seitlicher Gerätelampe**

1.	Oben und unten
2.	Oberen
3.	Unten
4.	Aus

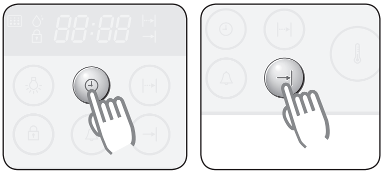
- **Modelle ohne seitliche Gerätelampe**

1.	Ein
2.	Aus

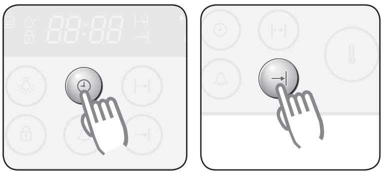
Die Beleuchtung wird unabhängig von der Betriebsart in der angegebenen Reihenfolge ein- und ausgeschaltet.
Nach 2 Minuten wird die Beleuchtung automatisch ausgeschaltet.

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

1. Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

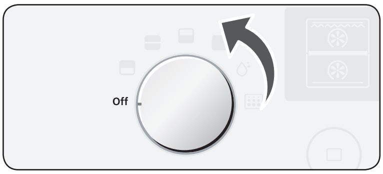


2. Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** wieder gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



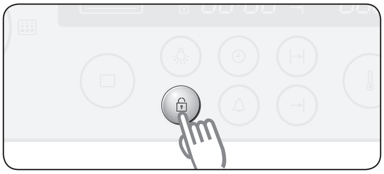
AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zum Ausschalten drehen Sie den **Garraumwähler** auf **Off** (Aus).

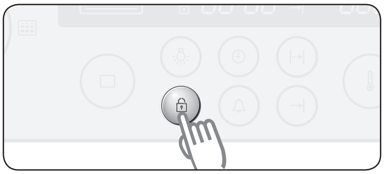


KINDERSICHERUNG

1. Halten Sie die Tasten für die **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt. Im Display wird „🔒" angezeigt.



2. Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Verriegelung aufzuheben.



Bei aktivierter Sperre sind alle Tasten und Auswahlschalter außer dem **Garraumwähler** gesperrt und selbst die Entsperrtaste ist wirkungslos. Die Kindersicherung kann jederzeit aktiviert werden, egal ob das Gerät in Betrieb ist oder nicht.

ERSTREINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät gründlich, ehe Sie es zum ersten Mal verwenden.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel. Andernfalls könnten die Oberflächen des Geräts beschädigt werden. Verwenden Sie bei Geräten mit Emaillefront handelsübliche Reinigungsmittel.

Reinigen des Geräts

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung des Geräts geht an.
2. Reinigen Sie alle Ofenbleche, sämtliches Zubehör und die seitlichen Führungsschienen mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Waschen Sie das Garrauminnere auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

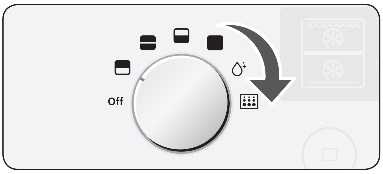
Kontrollieren Sie, ob die Uhrzeit korrekt eingestellt ist. Entfernen Sie das Zubehör, und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen, ehe Sie es verwenden. Dabei entsteht ein unangenehmer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche in dieser Vorbereitungszeit gut belüftet ist.

Verwenden des Geräts

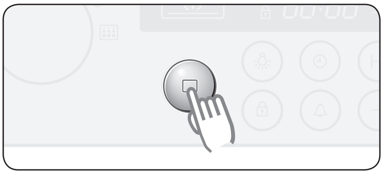
VERWENDEN DER TEILERMODI

Für den Betrieb im Einfachbetrieb (obere oder unterer Garraum) und im Doppelgarraummodus schieben Sie den Garraumteiler ein, während sich der **Garraumwähler** in der Position „Off“ (Aus) befindet. Für den Einfachbetrieb drehen Sie den Garraumteiler von der Position „Off (Aus)“ auf die Position des gewünschten Modus. Stellen Sie den **Garraumwähler** auf die gewünschte Betriebsart ein. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

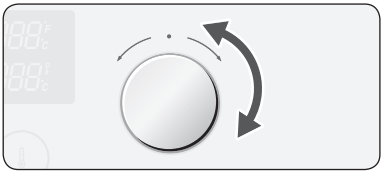
1. Wählen Sie mit dem **Garraumwähler** den gewünschten Garraum aus.



2. Drücken Sie die **Funktionstaste**.



3. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Betriebsart aus. Wenn 3 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet das Gerät automatisch mit der gewählten Betriebsart und Funktion.



Modus	Symbol	Betriebsart	Garraumteiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Aus	**Off**	--	-	-
Oberer Garraum		**1.** Heißluft **2.** Oberhitze + Heißluft **3.** Großer Grill	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Doppel-garraumbetrieb		Oberer und unterer Garraum	Ja	Sie können zwei Gerichte gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen zubereiten.

Modus	Symbol	Betriebsart	Garraumteiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Unterer Garraum		**1.** Heißluft **2.** Unterhitze + Heißluft	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Einfachbetrieb		**1.** Heißluft **2.** Oberhitze + Heißluft **3.** Ober-/ Unterhitze **4.** Großer Grill **5.** Kleiner Grill **6.** Unterhitze + Heißluft	Nein	-
Dampfreinigung			Nein	-
Selbstreinigung		**1.** P-1 **2.** P-2 **3.** P-3	Nein	-

Oberer Garraum

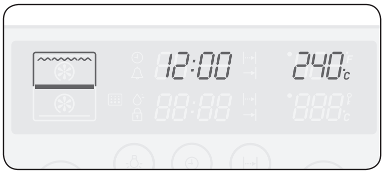
Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft



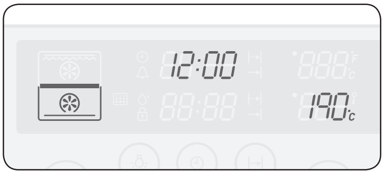
Großer Grill

Unterer Garraum

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.



Heißluft



Unterhitze + Heißluft

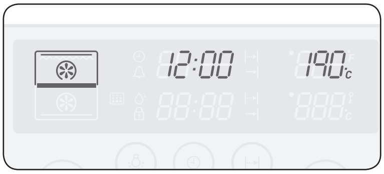
Doppelgarraumbetrieb

Sowohl das obere als auch das untere Heizelement sind in Betrieb. Es kann eingestellt werden, welcher Garraum zuerst aktiviert werden soll. Wenn im Doppelgarraumbetrieb ein Gericht fertig ist, und Sie möchten die Garzeit oder Gartemperatur in dem anderen Garraum ändern, wählen Sie durch Drehen am Garraumwähler den Garraum (oberer oder unterer) aus, in dem weiter gegart werden soll. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.

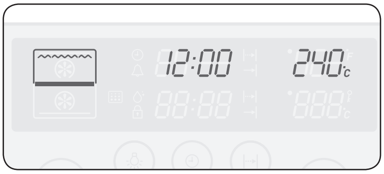
Doppelgarraumbetrieb 1: Der obere Garraum nimmt zuerst den Betrieb auf. Wenn die Funktionstaste gedrückt wird oder seit Auswahl des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, dann startet das Gerät den Betrieb im unteren Garraum.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft



Großer Grill

Doppelgarraumbetrieb 2: Auch wenn der Betrieb im oberen Garraum gestartet wird, wechselt das Gerät zum unteren Garraum, wenn die Funktionstaste gedrückt wird oder seit Auswahl des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind. Sowohl das obere als auch das untere Heizelement sind in Betrieb.



Heißluft



Unterhitze + Heißluft

Einfachbetrieb



Heißluft



Oberhitze + Heißluft



Ober-/Unterhitze



Großer Grill



Kleiner Grill

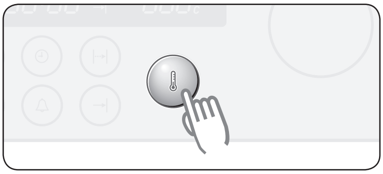


Unterhitze + Heißluft

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

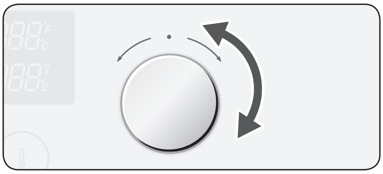
Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb im oberen und unteren Garraum

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur**.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die Temperatur in Schritten von 5 °C aus.

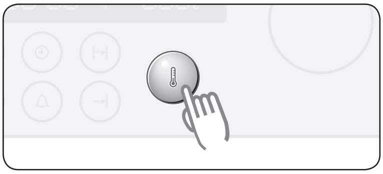
- Einfachbetrieb (großer & kleiner Grill): 40-250 °C (40-300 °C)
- Oberer Garraum: 40-250 °C
- Unterer Garraum: 40-250 °C



Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.
Bei Verwendung des Backofenmodus werden die oberen und unteren Heizelemente ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

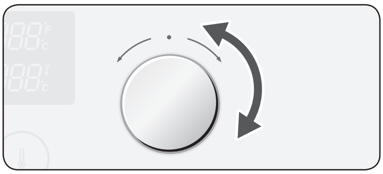
Im Doppelgarraumbetrieb

1. Drücken Sie einmal die Taste zum Einstellen der **Temperatur** (oberer Garraum).
Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** zweimal (unterer Garraum).



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die Temperatur in Schritten von 5 °C aus.

- Oberer Garraum (großer Grill): 170-250 °C (200-250 °C)
- Unterer Garraum: 170-250 °C



Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.

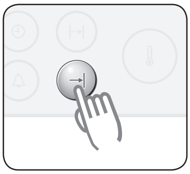
EINSTELLEN DER ENDZEIT

Sie können die Endzeit während des Garvorgangs einstellen.

Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb im oberen und unteren Garraum

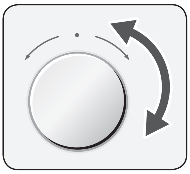
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**.

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00 Uhr.



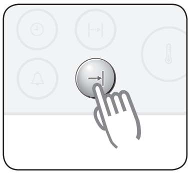


2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Endzeit aus.





3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**. Das Gerät läuft dann automatisch bis zum Erreichen der eingestellten Endzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Endzeit** gedrückt wird.





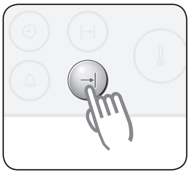
Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Endzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

Im Doppelgarraumbetrieb

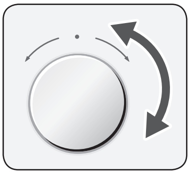
Sie können die Endzeiten für den oberen und den unteren Garraum mit der Tasten zum Einstellen der **Endzeit** und mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** festlegen.

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** zweimal (unterer Garraum).

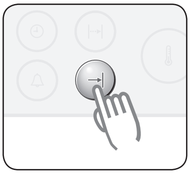
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 12:00 Uhr.




2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Endzeit aus.




3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**. Das Gerät läuft dann bis zum Erreichen der eingestellten Endzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Endzeit** gedrückt wird.




Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Endzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

EINSTELLEN DER GARZEIT

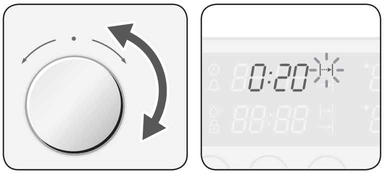
Die Garzeit kann während des Garvorgangs eingestellt werden.

Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb im oberen und unteren Garraum

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Garzeit aus.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Das Gerät läuft dann bis zum Erreichen der eingestellten Garzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Garzeit** gedrückt wird.

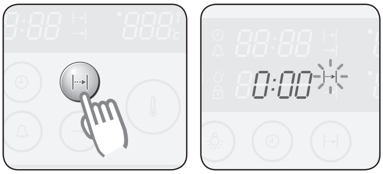


Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

Im Doppelgarraumbetrieb

Sie können die Garzeiten für den oberen und den unteren Garraum mit der Taste zum Einstellen der **Garzeit** und mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** festlegen.

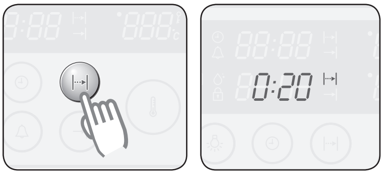
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** zweimal (unterer Garraum).



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Garzeit aus.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. Das Gerät läuft dann bis zum Erreichen der eingestellten Garzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste zum Einstellen der **Garzeit** gedrückt wird.



Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

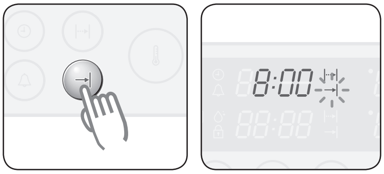
EINSTELLEN DER STARTVERZÖGERUNG

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn die Endzeit eingegeben wird, nachdem bereits die Garzeit eingestellt wurde, werden die Garzeit und die Endzeit berechnet. Wenn notwendig stellt das Gerät dann einen verzögerten Startzeitpunkt ein.

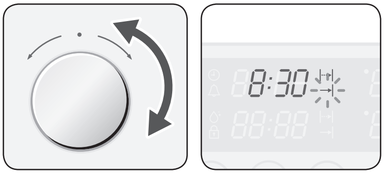
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**.

Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 3:00 und die gewünschte Garzeit beträgt 5 Stunden.

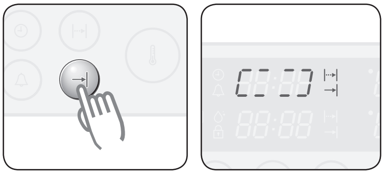


2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Endzeit aus.

Beispiel: Der Garvorgang soll 5 Stunden dauern und um 8:30 beendet sein.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**.
Das Symbol „[--:--]“ erscheint bis zum verzögerten Startzeitpunkt.



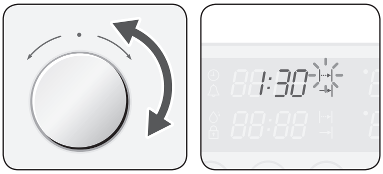
2. Fall: Endzeit wird zuerst eingegeben

Wenn die Garzeit eingegeben wird, nachdem bereits die Endzeit eingestellt wurde, werden die Garzeit und die Endzeit berechnet. Wenn notwendig stellt das Gerät dann einen verzögerten Startzeitpunkt ein.

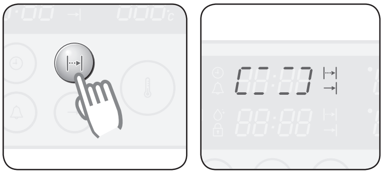
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
Beispiel: Die aktuelle Zeit ist 3:00 und die gewünschte Endzeit ist 5:00.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die gewünschte Endzeit aus.
Beispiel: Der Garvorgang soll 1 Stunde und 30 Minuten dauern und um 5:00 beendet sein.

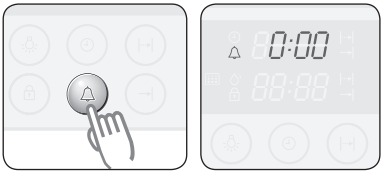


3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
Das Symbol „“ erscheint bis zum verzögerten Startzeitpunkt.

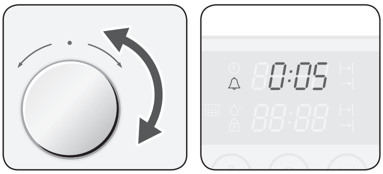


EINSTELLEN DES KÜCHENTIMERS

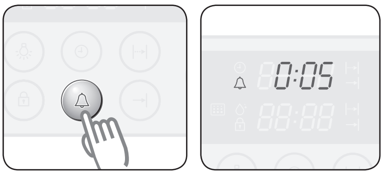
1. Drücken Sie einmal die Taste für den **Küchentimer**. „“ blinkt.



2. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von Zeit/Temp die gewünschte Zeit aus.
Beispiel: 5 Minuten



3. Drücken Sie die Taste für den **Küchentimer**, um den Küchentimer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



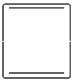
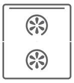
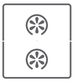
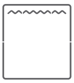
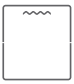
Halten Sie die Taste für den **Küchentimer** 2 Sekunden lang gedrückt, um den Timer abzubrechen.

GERÄTEFUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über die folgenden Funktionen:

Betriebsarten

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst.
Verwenden Sie die Tabellen mit den Zubereitungshinweisen auf den folgenden Seiten als Richtschnur für das Garen mit diesen Betriebsarten.

Betriebsart	Beschreibung
	**Ober-/Unterhitze** Die Nahrungsmittel werden von den oberen und unteren Heizelementen erhitzt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.
	**Oberhitze + Heißluft** Wir empfehlen diese Betriebsart zum Braten von Fleisch. Das obere Heizelement ist in Betrieb und die Ventilatoren arbeiten, damit die von den Heizelementen an der oberen und hinteren Garraumwand erzeugte Heißluft im gesamten Garraum verteilt wird.
	**Heißluft** Die Nahrungsmittel werden mit Hilfe von Heißluft zubereitet, die von dem Heizelement an der Rückwand des Garraums erzeugt und von zwei Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Einstellung ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen und eignet sich hervorragend für tiefgefrorene Fertiggerichte sowie zum Zubereiten von Kuchen und Croissants. In dieser Betriebsart können Sie auf zwei Einschubhöhen backen.
	**Großer Grill** Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Wir empfehlen diese Betriebsart sowohl zum Grillen von Steaks und Würstchen als auch für Käsetoast.
	**Kleiner Grill** Diese Betriebsart ist ideal zum Grillen kleiner Mengen von z. B. Baguettes, Käse oder Fischfilets. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Gittergrills, da nur das kleinere Heizelement in der Mitte arbeitet.
	**Unterhitze + Heißluft** Die Heizelemente am Boden und der Rückwand des Garraums erzeugen heiße Luft, die von den Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Betriebsart eignet sich hervorragend für Quiches, Pizza, Brot und Käsekuchen.

☐ Ober-/Unterhitze

Empfohlene Temperatur: 200 °C
Ober- und Unterhitze ist für das Backen und Braten von Gerichten auf einem Blech ideal. In dieser Betriebsart sind sowohl das obere Heizelement als auch der Grill eingeschaltet. Es wird empfohlen, das Gerät mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Lasagne (500-1000 g)	3	Gittergrill	180-200	40-50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300-1000 g) 3-4, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Gitterrost + Fettpfanne	240	15-20
Fischfilet (500-1000 g) 3-4, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13-20
Tiefgefrorene Hacksteaks (350-1000 g) mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25-35
Tiefgefrorene Hacksteaks mit Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350-1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20-30
Schweinekoteletts (500-1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3 / 2	Gitterrost, Fettpfanne	200	40-50
Backkartoffel (halbiert) (500-1000 g)	3	Backblech	180-200	30-45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500-1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180-200	40-50
Biskuit (250-500 g)	2	Gittergrill	160-180	20-30
Marmorkuchen (500-1000 g)	2	Gittergrill	170-190	40-50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000-1500 g)	2	Backblech	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Gittergrill	190-200	25-30

Oberhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C
Die vom oberen Heizelement erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator konstant und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es wird empfohlen, den Garraum mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Gitterrost + Fettpfanne	180-200	50-65
Schweineschulter in Folie (1000-1500 g) Marinieren	2	Backblech	180-230	80-120
Ganzes Hähnchen (800-1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost + Fettpfanne	190-200	45-65
Fleisch- oder Fischsteaks (400-800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Gitterrost + Fettpfanne	180-200	15-35
Hähnchenteile (500-1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Gitterrost + Fettpfanne	200-220	25-35
Bratfisch (500-1000 g) Ofenfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Gittergrill	180-200	30-40
Rinderbraten (800-1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200-220	45-60
Entenbrust (300-500 g)	4	Gitterrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180-200	25-35

Heißluft

Empfohlene Temperatur: 170 °C

In dieser Betriebsart können Sie Lebensmittel auf bis zu drei Einschüben backen, und sie ist auch zum Braten geeignet. Die vom Heizelement auf der Rückseite des Garraums erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Es wird empfohlen, den Garraum mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Lammkarrée (350-700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Gitterrost + Fettpfanne	190-200	45-50
Gebackene Bananen (3-5 Stk.), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gittergrill	220-240	15-25
Bratäpfel 5 bis 8 Stk. 150-200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gittergrill	200-220	15-25
Hacksteak (300-600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190-200	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500-1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Backblech	180-200	50-65
Tiefgefrorene Kroketten (500-1000 g)	2	Backblech	180-200	25-35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300-700 g)	2	Backblech	180-200	20-30
Tiefkühlpizza (300-1000 g)	2	Gittergrill	200-220	15-25
Apfelkuchen mit Mandeln (500-1000 g)	2	Gittergrill	170-190	35-45
Frische Croissants (200-400 g) (Fertigteig)	3	Backblech	180-200	15-25

NV66F1733BS_EF_DG68-00519A_DE.indd 32 04/07/2013 17:58:52

Großer Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Mit dem großen Grill können Sie große Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel und Fisch zubereiten. Diese Betriebsart ist auch zum Toasten geeignet. In dieser Betriebsart sind sowohl das obere Heizelement als auch der Grill eingeschaltet. Es wird empfohlen, den Garraum mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Würstchen (dünn) 5-10 Stk.	4	Gitterrost + Fettpfanne	220	5-8 Wenden 5-8
Würstchen (dünn) 8-12 Stk.	4	Gitterrost + Fettpfanne	220	4-6 Wenden 4-6
Toast 5-10 Stk.	5	Gittergrill	240	1-2 Wenden 1-2
Käsetoast 4-6 Stk.	4	Gitterrost + Backblech	200	4-8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200-500 g)	3	Backblech	200	20-30
Rindersteaks (400-800 g)	4	Gitterrost + Fettpfanne	240	8-10 Wenden 5-7

Kleiner Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C
Diese Einstellung dient zum Grillen von kleineren Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel, Fisch und Toast, die in die Mitte des Blechs gelegt werden. Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Es wird empfohlen, den Garraum mit dem kleinen Grill vorzuheizen. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2-4 je 75 g) In das kalte Gerät legen. (vor dem Vorheizen)	3	Gittergrill	200	10-12
Tiefgefrorene belegte Baguettes (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse)	3	Gitterrost + Backblech	200	15-20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300-700 g) In das kalte Gerät legen. (vor dem Vorheizen) Mit Öl beträufeln	3	Gitterrost + Backblech	200	15-25
Tiefgefrorener Fischburger (300-600 g) In das kalte Gerät legen. Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180-200	20-35
Tiefkühlpizza (300-500 g) In das kalte Gerät legen. (vor dem Vorheizen)	3	Gitterrost + Backblech	180-200	23-30

Unterhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Der Betrieb mit Unterhitze und Heißluft ist für Speisen geeignet, die einen knusprigen Boden mit einem saftigen Belag haben. Dies sind z. B. Pizzas, Quiches, ungedeckter Obstkuchen und Käsekuchen. Es wird empfohlen, den Garraum mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Hefeteigpastete mit Apfel (350-700 g)	3	Gittergrill	180-200	15-20
Kleine gefüllte Blätterteigstückchen, tiefgefroren (300-600 g) Mit Eigelb bepinseln und in das kalte Gerät legen (vor dem Vorheizen)	3	Backblech	180-200	20-25
Frikadellen mit Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gittergrill	180-200	25-35
Blätterteigstreifen (500-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15-23
Cannelloni mit Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gittergrill	180	22-30
Hefeteigpastete mit Füllung (600-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180-200	20-30
Selbstgemachte Pizza (500-1000 g)	2	Backblech	200-220	15-25
Selbstgemachtes Brot (700-900 g)	2	Gittergrill	170-180	45-55

Doppelgarraumbetrieb

Im Doppelgarraumbetrieb können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig im Gerät zubereiten. Wenn Sie den oberen und unteren Garraum verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Garmethoden und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraumteiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Garraums backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden. Schieben Sie den Garraumteiler immer in Einschubhöhe 3, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Garraum	Nahrungs-mittel	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oberer Garraum	Tiefkühlpizza (300-400 g)	4	Heißluft	200-220	Gittergrill	15-25
Unterer Garraum	Marmorkuchen (500-700 g)	1	Heißluft	170-180	Backblech	50-60

In das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Betriebsarten

Garraum	Nahrungs-mittel	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oberer Garraum	Hähnchenteile (400-600 g)	4	Oberhitze + Heißluft	200-220	Gitterrost + Fettpfanne	25-35
Unterer Garraum	Kartoffelgratin (500-1000 g)	1	Heißluft	170-180	Gittergrill	30-40

In das nicht vorgeheizte Gerät legen.

TESTGERICHTE

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Kleine Kuchen	Backblech	3	Ober-/ Unterhitze	160-180	15-25
	Fettpfanne + Backblech	1 + 4	Heißluft	150-170	20-30
Wasserbiskuit	Backen auf dem Gittergrill (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Ober-/ Unterhitze	160-180	20-30
Gedeckter Apfelkuchen	Gittergrill + Backblech + 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Heißluft	170-190	80-100
	Gittergrill + 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober-/ Unterhitze	170-190	70-80

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.
Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur von 300 °C.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot zum Toasten	Gittergrill	5	Großer Grill	300	1. Seite: 1-2 2. Seite: 1-1½
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch	Gitterrost + Fettpfanne (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4	Großer Grill	300	1. Seite: 7-10 2. Seite: 6-9

Reinigung und Pflege

SELBSTREINIGUNG

In diesem Modus wird das Gerät automatisch gereinigt.
Fettrückstände im Garraum werden erhitzt, sodass sie problemlos abgewischt werden können, sobald das Gerät abgekühlt ist.
Während der Selbstreinigung (pyrolytische Selbstreinigung) wird die Gerätetür automatisch verriegelt.

Türverriegelung (⚿)	Sobald die Temperatur im Garraum 300 °C erreicht, wird die Gerätetür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Aufheben der Sperre	Sobald die Temperatur im Garraum unter 260 °C sinkt, wird die Gerätetür automatisch entsperrt.

⚠
- Das Gerät wird während dieses Prozesses sehr heiß.
- Kinder müssen daher einen Sicherheitsabstand einhalten.
- Ehe Sie die Selbstreinigungsfunktion nutzen, sollten Sie alle Zubehörteile (einschließlich der seitlichen Führungsschienen und Seitengitter) aus dem Gerät herausnehmen.
- Entfernen Sie zunächst alle größeren Schmutzpartikel von Hand.
- Da größere Rückstände von Lebensmitteln, Fett und Bratensaft entflammbar sind, kann sonst während der Selbstreinigung ein Brand im Gerät entstehen.

Einstellen der Selbstreinigung

1. Wählen Sie mit dem **Garraumwähler** den Selbstreinigungsmodus aus.



2. Wählen Sie entsprechend des Verschmutzungsgrads mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** die Stufe 1, 2 oder 3 aus. Wenn 5 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet das Gerät automatisch mit der gewählten Stufe.



Stufe	Dauer
P1 (Niedrig)	Etwa 120 Minuten
P2 (Mittel)	Etwa 150 Minuten
P3 (Hoch)	Etwa 180 Minuten

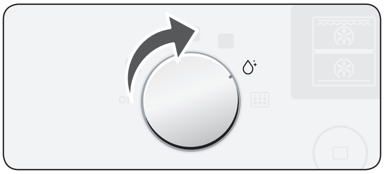
3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Gerätetür sowie die Kanten des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

DAMPFREINIGUNG

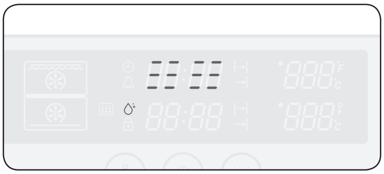
1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Gerät.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des leeren Garraums. Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.
3. Schließen Sie die Gerätetür.

⚠ Das Dampfreinigungssystem kann nur verwendet werden, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie das Gerät also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.

4. Wählen Sie mit dem **Garraumwähler** den Dampfreinigungsmodus aus.



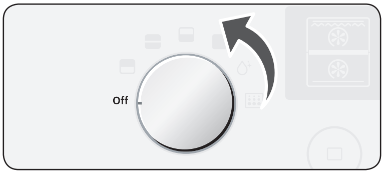
5. Nach einer gegebenen Zeit beendet das Heizelement seine Arbeit, aber die Anzeige leuchtet weiterhin.



6. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



7. Drehen Sie den **Garraumwähler** auf „**Off**“ (Aus), um den Vorgang zu beenden und den Garraum zu reinigen.



- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Garraum, z. B. über Nacht.
- Öffnen Sie die Gerätetür, und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Verwenden Sie einen Schwamm mit Reinigungsmittel, eine weiche Bürste oder einen Nylon-Schaber. Wischen Sie den Garraum anschließend ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Geräts wiederholen.
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Reinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15 ° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.

Schnelltrocknen

1. Lassen Sie die Gerätetür in einem Winkel von etwa 30 ° geöffnet.
2. Wählen Sie mit dem **Garraumwähler** den Einfachbetrieb aus.
3. Drücken Sie die **Funktionstaste**.
4. Wählen Sie mit dem Drehrad zum Einstellen von **Zeit/Temp** den Heißluftmodus aus.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 ° C ein.
6. Schalten Sie das Gerät nach Ablauf dieser Zeit aus.

⚠ Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

Außenflächen des Geräts

- Verwenden Sie zum Reinigen der Innen- und Außenflächen des Geräts ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Gerätefronten aus rostfreiem Stahl

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Gerätefronten aus Aluminium

Wischen Sie die Oberflächen vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Reinigen abgekühlt ist.

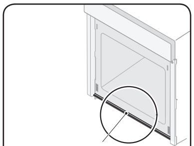
Garraum

- Dichtung der Gerätetür nicht von Hand reinigen.
- Verwenden Sie keine groben Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Zubehör

Waschen Sie alle Backutensilien und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab.
Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS



Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmitteln entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschrank die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.

⚠ Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht warm wird?	• Ist das Gerät evtl. nicht angeschaltet? Schalten Sie das Gerät ein. • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht aufheizt, obwohl die Betriebsart und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und das Gerät nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Geräts nicht angeht?	• Die Beleuchtung des Geräts ist defekt. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Geräts läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Geräts solange weiter, bis das Gerät abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	• Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S-01	Sicherheitsabschaltung. Das Gerät läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. Bis 105 °C 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Gerät ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
-dE-	Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb bzw. im oberen oder unteren Garraum ein. Entnehmen Sie für den Einfachbetrieb den Garraumteiler.
E-**[1)]	Ein Fehler des Geräts kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie das Gerät ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.

1) ** Gültig für alle Nummern.

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DG68-00519A